BOLETIN DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURIANOS

CRUCE ENTRE «LO DE ANTES» Y «LO DE AHORA» A PROPOSITO DE LA CULTURA DEL PAN

Adolfo Garcia Martinez

Depósito Legal: O. 43 - 1958
Separata número 137

Imprenta "LA CRUZ"
Granda-Siero (Oviedo), 1991

BOLETIN DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURIANOS

CRUCE ENTRE «LO DE ANTES» Y «LO DE AHORA» A PROPOSITO DE LA CULTURA DEL PAN

ADOLFO GARCIA MARTINEZ

Depósito Legal: O. 43 - 1958
Separata número 137

Imprenta "LA CRUZ"
Granda-Siero (Oviedo), 1991

CRUCE ENTRE «LO DE ANTES» Y «LO DE AHORA» A PROPOSITO DE LA CULTURA DEL PAN

ADOLFO GARCÍA MARTÍNEZ

La Antropología Cultural ha puesto de manifiesto en reiteradas ocasiones que toda cultura posee un núcleo constituido por una serie de formas de vida que le confieren identidad y existencia más o menos propia y diferenciada frente a las demás y, asimismo, ha demostrado que cuando una determinada cultura se despoja o es despojada de esas formas de vida perece o se transforma. Ese proceso de transformación —**aculturación**, suelen decir los antropólogos (1)— es muy complejo y su ritmo no suele ser el

---

(1) La Antropología Cultural utiliza el término **aculturación** para referirse a aquellos fenómenos que se originan cuando dos grupos de individuos que tienen culturas distintas se ponen en contacto, provocándose cambios en los patrones culturales originales de uno de los grupos o en los de ambos. A este respecto pueden consultarse algunos trabajos de carácter teórico: J. ALCINA FRANCH, "Difusión como aculturación en arqueología", en J. Pons, D. Turbón y otros (ed.), **Perspectivas de la antropología española**, Akal Editor, Madrid, 1978, págs. 85-112; A. DUPPRONT, **L'acculturazione. Per un nuevo rapporto tra ricerca storica e scienze umane**, Einaudi, Torino, 1966; H. G. BARNETT, "Acculturation: An Exploratory Formulation", en **American Anthropologist**, vol. 56, 1954, págs. 973-1.002; R. REDFIELD, R. LINTON y M. HERSKOVITS, "Memorandum for the Study of acculturation", en **American Anthropologist**, vol. 38, 1936, págs. 149-152. La **aculturación** es un proceso complejo y no "un evento aislado", que presupone como elementos constitutivos básicos **la difusión y la asimilación**, a la vez que forma parte de un fenómeno más complejo que es **el cambio cultural**. Desde este planteamiento se delimita y se comprende la naturaleza de **la difusión**, es decir, se trata de un aspecto parcial de **la aculturación y del cambio cultural**. Existen abundantes trabajos antropológicos de carácter teórico-práctico sobre el proceso de aculturación de grupos humanos concretos. Ver a modo de ejemplo los siguientes: R. F. MURPHY

mismo en todos los niveles de la cultura (2), poniéndose de manifiesto que en el seno de la misma existe una **periferia** que es más sensible al cambio, y un núcleo más resistente, originándose un choque entre la **cultura positiva o periferia** y la **cultura inercial o núcleo** (3), choque que puede prolongarse entre el **hacia afuera** (periferia, que tiende al cambio) y el **hacia dentro** (nucleo, tradición que tiende a mantener su identidad) (4). Esta situación puede terminar en el aislamiento, en un mero cambio periférico, en la desaparición o en la formación de una nueva cultura. En cualquier caso, a lo largo del proceso puede suceder que muchas pautas o formas de vida pervivan a modo de **reliquias lexicalizadas** o "**survivals**" en las márgenes de las nuevas pautas, una vez que ya han perdido prácticamente sus funciones originales. Pero también suele suceder con frecuencia que exista una discrepancia entre los planes o proyectos de cambio, tanto endógenos como exógenos (proyectos de tipo **emic**), y sus conductas reales (de tipo **etic**), como de hecho ha ocurrido y sigue ocurriendo en las comunidades rurales de Asturias, lo que dificulta la puesta en práctica y la consolidación de cualquier proyecto de innovación seria y profunda. Pero también puede suceder lo contrario, es decir, que se adopten nuevas formas de vida que discrepan de los planes o estructuras **emic** vigentes, lo que determina, en muchos casos, un fracaso de esas innovaciones, como también ocurre en las comunidades rurales asturianas de hoy. Este hecho muestra el peso que tienen las estructuras socio-mentales dentro de una cultura.

Pues bien, la cultura rural tradicional asturiana está inmersa en **un proceso de aculturación** desde hace más de dos décadas. A lo largo de estos años y por causas muy diversas, la cultura rural

---

y J. H. STEWARD, "Caucheros y tramperos: dos procesos paralelos de aculturación", en J. R. Llobera (ed.), **Antropología económica. Estudios etnográficos**, Anagrma, Barcelona, 1981, págs. 201-229; E. S. MILLER, **Los tobas argentinos. Armonía y disonancia en una sociedad**, Siglo XXI, México, 1979; C. ESTEVA, "Para una teoría de la aculturación en el Alto Aragón", en **Ethnica**, núm. 2, Barcelona, 1971, págs. 7-75; A. GARCÍA MARTÍNEZ, "La familia rural asturiana", en Varios, **Folklore**, Silerio Cañada Editor, Gijón, 1988, págs. 181-218.

(2) Cfr. G. FOSTER, **Tzintzuntzant. Los campesinos mexicanos en un mundo en cambio**, F.C.E., México, 1972, págs. 243 y ss.; E. LABROUSSE y Otros, **Las estructuras y los hombres**, Ariel, Barcelona, 1969, págs. 103 y ss.

(3) Cfr. D. SCHNAPPER, "Modernidad y aculturaciones a propósito de los trabajadores emigrantes", en T. Todorov y Otros, **Cruce de culturas y mestizaje cultural**, Júcar Universidad, Barcelona, 1988, págs. 173-205; A. CARDÍN, **Tientos etnológicos**, Júcar Universidad, Barcelona, 1988, págs. 234 y ss.

(4) Cfr. R. REDFIELD, **El mundo primitivo y sus transformaciones**, F.C.E., México, 1973, págs. 50-51 y ss.

asturiana ha entrado en un proceso de cambio que comenzó transformando su periferia y que a un ritmo más o menos acelerado, según las zonas (5), ha ido afectando con mayor o menor intensidad a los diversos componentes de su núcleo, originándose consecuentemente una pérdida gradual de su identidad en consonancia con la desaparición parcial o total de esos componentes, lo que motivó, entre otros hechos, una recesión cada vez más drástica de los núcleos de población rural, a la vez que los restantes se encuentran en plena lucha por alcanzar una nueva identidad cultural sobre la base de una periferia casi por completo transformada —hábitat, organización técnica del espacio, vivienda y construcciones anexas, formas económicas y mecanización, sistemas de comunicación, etc.— y un núcleo en el que pugnan abundantes detritus del anterior y aquellos elementos nuevos que se intenta consolidar, en un contexto de difícil y duro enfrentamiento entre **lo de antes** y **lo de ahora.**

Desde esta perspectiva que acabo de esbozar y operando con el concepto de cultura propio de la Antropología Cultural, es decir, la cultura entendida como un **todo organizado** que articula diferentes niveles que aglutinan las variables tecnoecológicas y tecnoeconómicas, demográficas, organizacionales, lingüísticas y las representaciones mentales, pretendo recorrer, a través del análisis del fenómeno del **«pan de casa»**, una forma de vida hoy prácticamente desaparecida y que era uno de esos componentes básicos del núcleo de la cultura rural tradicional asturiana, para poner de manifiesto los diferentes niveles de la misma y su trabazón a través de esta forma de vida, desde la periferia hasta el núcleo. Terminaré con unas cuantas pinceladas que tratan de poner de manifiesto la crisis de la cultura rural asturiana y la difícil situación de muchas comunidades rurales asturianas actuales que necesitan urgentemente encontrar una sólida identidad cultural en ese cruce de formas de vida en que se encuentran inmersas, las que perviven de la cultura tradicional y aquellas que llegan del exterior cada vez con más fuerza y en mayor número.

---

(5) Adolfo García Martínez, "La familia rural asturiana", op. cit.

I.—EL PROCESO DEL «PAN DE CASA». UN FENOMENO QUE CONFORMA Y ANIMA LA CULTURA RURAL TRADICIONAL ASTURIANA (*)

Quiero evitar en este momento polemizar sobre si es correcto hablar de una cultura rural asturiana con identidad propia o no, seguramente sí y seguramente no (6), pues muchas de las formas de vida que caracterizan a esta cultura se encuentran también en otras comunidades rurales de España, de Europa y hasta del área mediterránea, a la vez que existen múltiples variantes de carácter formal y funcional. Para solventar con un mínimo de rigor esta cuestión serían necesarios muchos más estudios microetnográficos y microsociales de los que actualmente existen, y aún así, nos encontramos precisamente ante una de las deficiencias y uno de los riesgos que implica el uso del método comparativo (7), cuan-

(*) El material de campo para este estudio ha sido recogido en la zona occidental de Asturias y particularmente en el concejo de Tineo. Por esto la expresión **«pan de casa»** se refiere especialmente al trigo, si bien es verdad que también se hacía «pan» de centeno y en algunos casos de maíz. En otras zonas de la Asturias occidental el **«pan de casa»** era la escanda que, con ciertas diferencias relativas a la recolección y a la extracción del grano, por lo demás el proceso, la importancia económica y las implicaciones sociales y simbólicas eran similares a las del trigo. Quiero agradecer, por otra parte, la abnegada y paciente colaboración que me han prestado las gentes de las parroquias de Zardaín, Santa Eulalia de Miño, Collada, Navelgas, Naraval, San Fructuoso, Rellanos, Muñalén y Santiago de Cerredo facilitándome gran cantidad de datos. Sin la colaboración de estas personas, a las que siento no poder citar nominalmente porque sería una lista interminable, no sería posible este trabajo. Quiero agradecer también la colaboración de José Carlos Riaño Isidro, autor de los dibujos que aparecen en este trabajo.

(6) Cfr. R. VALDÉS DEL TORO, "Sobre Asturias y la cultura asturiana", en Varios, **Etnografía**, Silverio Cañada Editor, Gijón, 1988, págs. 313-328; R. GONZÁLEZ QUEVEDO, "La cultura asturiana", **Lletres Asturianes**, núm. 38, Oviedo, 1990, págs. 117-134.

(7) La Antropología Cultural utilizó desde sus mismos orígenes, en mayor o menor medida, el método comparativo, un procedimiento también empleado por gran número de ciencias. Sin embargo, en el caso concreto de la Antropología Cultural, los antropólogos no coinciden en cuanto a la validez, alcance y modo de utilización de este recurso metodológico. Así y para poner tan sólo algunos ejemplos, mientras L. H. Morgan o J. Frazer lo utilizaron sin titubeos y C. Lévi-Strauss asegura que es perfectamente válido, porque las diferentes culturas son sistemas muy similares por ser estructuras lógico-combinatorias de una estructura inconsciente común al género humano, por el contrario E. Evans-Pritchard y E. Leach sostienen que el comparatismo en Antropología aporta luz, pero no debe ser utilizado como una forma enmascarada de experimento o inducción científica. F. Boas, por su parte, sostuvo que fenómenos similares en su forma pudieron llegar a constituirse a través de procesos históricos distintos y por consiguiente tener funciones distintas a las del sistema cultural en el que subsisten. Es decir, no se pueden

do se pretende con ello construir categorías culturales de gran alcance, comparando aspectos o fenómenos culturales pertenecientes a culturas diferentes y en base a sus semejanzas formales, pues cabe que fenómenos culturales formalmente similares hayan tenido un proceso de formación diferente y por consiguiente funciones también diferentes en una cultura y en otra. Por consiguiente, para que el método comparativo, uno de los instrumentos metodológicos de que dispone la Antropología Cultural —y también otras ciencias— para construir generalizaciones de gran alcance, tenga ciertas garantías de validez, se requieren muchos estudios de campo sobre los grupos o áreas que se quieren englobar dentro de una cultura común.

Al margen, por cosiguiente, de este debate, que es perfectamente razonable y tan viejo como la propia Antropología Cultural e incluso, en cierto modo, como el hombre mismo, y sin perder de vista esta problemática, permítaseme utilizar la expresión **cultura rural asturiana** para referirme al modo de vida de unas comunidades humanas instaladas en un determinado medio ecológico y habida cuenta del factor demográfico, grado de aislamiento, nivel de desarrollo tecnológico, etc.

Hechas estas salvedades, trataré de penetrar en ese todo que es la cultura rural tradicional asturiana siguiendo el proceso de una de sus formas de vida más características, **«el pan de casa»**, una expresión que, en el contexto de dicha cultura basada en la casa y en el grupo doméstico como unidad de producción y de consumo, tiene unas connotaciones que van más allá del campo específico del «pan», el trigo en este caso, si bien éste constituye el núcleo central de la economía autárquica que imperaba en las em-

---

interpretar del mismo modo y sin más dos fenómenos idénticos pertenecientes a culturas distintas (Cfr. E. LEACH, "El método comparativo en antropología", en J. R. Llobera (ed.), **La antropología como ciencia**, Anagrama, Barcelona, 1975, págs. 167-178; F. EGGAN, "La antropología social y el método de la comparación controlada", en J. R. Llobera (ed.), **La antropología como ciencia**, op. cit., págs. 179-202). Boas critica el supuesto común de que rasgos similares surjan de procesos similares y sostiene que el mismo fenómeno puede ser resultado de desarrollos distintos y que no debemos dar por supuesto que el mismo fenómeno se deba siempre a las mismas causas (Cfr. F. BOAS, "The limitations of the comparative methode", en **Sciencie**, N.S., 4, 1896, págs. 901-908, citado por A. GONZÁLEZ ECHEVARRÍA, **Etnografía y comparación**, Universidad Autónoma de Barcelona, Barcelona, 1990, págs. 27-28. Finalmente, Radcliffe-Brown (cfr. A. R. RADCLIFFE-BROWN, **El método de la antropología social**, Anagrama, Barcelona, 1975, págs. 126 y ss.) sostiene que el método comparativo es válido para la construcción teórica en Antropología Social, si lo que se compara son áreas o sistemas culturales —cultura bantú y culturas australianas, por ejemplo— y no rasgos culturales aislados.

presas rurales tradicionales, en las que el techo de la producción era el consumo doméstico y donde el pan era el elemento principal de la mesa cotidiana, junto con el pote y la leche, acompañados de otros productos secundarios o de temporada. Es decir, **«el pan de casa»** estaba presente en la mesa familiar durante todos los días del año, al tiempo que era el alimento que se tomaba **entre horas** (entre unas comidas y otras) cuando alguien tenía hambre, particularmente los niños. «El pan» era también el ingrediente básico de la mesa festiva, e incluso cuando un mendigo llegaba a la puerta se le obsequiaba con un trozo de pan.

1.—DESDE LA TIERRA A LA MESA

El proceso de la siembra, el cultivo y la recogida del «pan», el trigo, desde la tierra a la era, duraba casi diez meses. Este trabajoso y largo proceso implicaba y mantenía en una tensión expectante a todo el grupo doméstico, puesto que de sus resultados dependía la base de la subsistencia del próximo ciclo. Este gran riesgo, ante el que el hombre poco o nada podía hacer, fomentaba y alimentaba en el seno de la cultura rural tradicional un espíritu de resignación y una serie de creencias y de ritos, así como una actitud especial frente al medio ecológico y los fenómenos meteorológicos. En este sentido, **el proceso del pan** ponía en juego e implicaba todos los niveles de la cultura rural, el económico, el organizacional y el mental. Una vez el trigo en el granero, periódicamente cada doce o catorce días, se elaboraba una cierta cantidad de pan y de nuevo el sustento principal de la familia dependía, en este caso, de la pericia de una persona, el ama de casa, que era quien amasaba y cocía la pasta. La gran responsabilidad que esta persona asumía en ese momento, permite comprender el por qué se preparaba para ejecutar ritualmente con gran meticulosidad todos los pasos, a la vez que recurría a ciertas oraciones, ritos y ensalmos para garantizar el éxito de **la fornada** (hornada). Ese día la familia dispensaba de muchas de sus obligaciones habituales al ama, pues ella era la artífice principal de un **rito de paso,** de la "falta de pan" a la "abundancia de pan", que si alcanzaba sus objetivos ese día se convertía en un día de fiesta porque la mesa iba a ser festiva —el bollo y el "pan caliente"—. Pero hagamos este largo trayecto del pan, entre la tierra y la mesa, con más detenimiento.

a) **La preparación de la tierra y la siembra del trigo.** A principios de noviembre se estercolaban y se labraban las tierras en las que se iba a sembrar el trigo, **se ḷḷabraba pa payares** y de ahí que noviembre se llamase **payares.** Según que las parcelas fuesen más o menos pendientes, éstas se araban con el **ḷḷabeguín** (arado de madera o romano) o con el **ḷḷabegón** (arado de hierro de vertedera). En este trabajo participaba casi toda la familia y los animales de tiro domésticos: una pareja de vacas tiraba del arado, el amo o el futuro heredero lo conducía, pues se trataba de la tarea que requería mayor responsabilidad, fuerza y habilidad, la esposa conducía la yunta y los niños introducían el estiércol en el surco. Posteriormente **se esturronaba y se andaba la tierra** (se allanaba la tierra) con **la gra** (grade) y a mano. En tiempos pasados se sembraba el trigo **a voleo** (a mano) antes de arar, pero posteriormente, excepto en aquellas parcelas de pendiente muy pronunciada, se empezó a utilizar **la semadora** (una máquina para sembrar —ver figura 1—). Ambas modalidades tenían sus ventajas y sus inconvenientes. La siembra **a voleo** la hacía el amo o jefe de la casa y la siembra **la semadora** la hacía también el amo y más comúnmente el hijo varón que le iba a suceder al frente de la casa, por tratarse de una innovación; **la semadora** era arrastra-

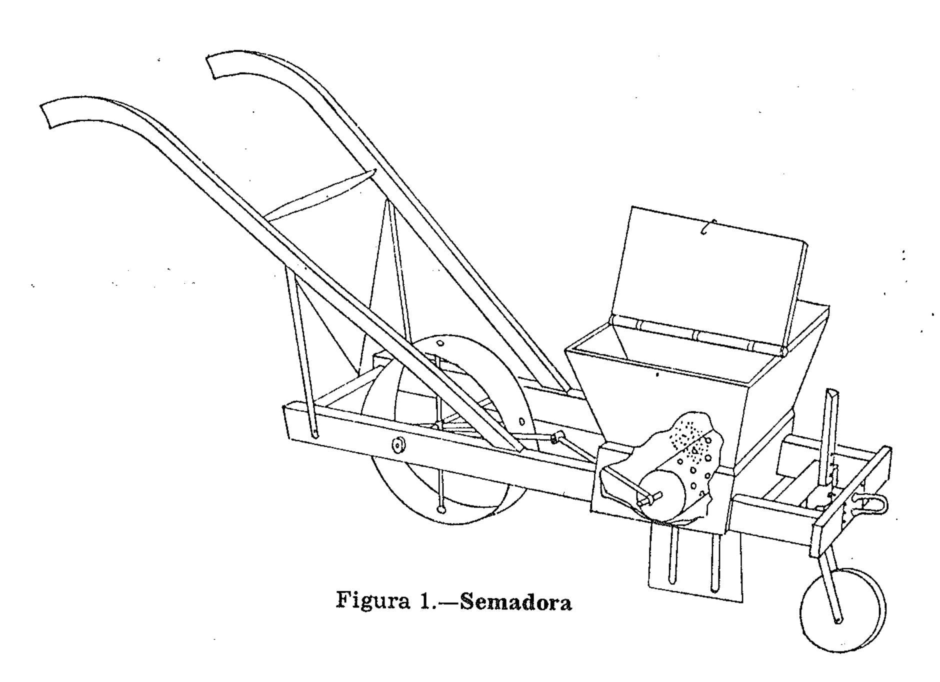


Figura 1.—Semadora

da generalmente por un caballo conducido por la esposa, por un adolescente o por el amo. Como no todas las casas poseían **semadora** ni caballo, era muy usual que unas familias prestasen a otras estos medios e incluso dos o más casas de las más pudientes compartían la propiedad de una **semadora.**

Existían diversas variedades de trigo —el grande, el rojo, el parrín, etc.— según el desarrollo del tallo, el rendimiento en harina y el tipo de pan "que hacían", y cada casa seleccionaba, según las parcelas, la variedad que mejor se adaptaba. El trigo para sembrar se seleccionaba, **separar la semiente,** nada más recoger la cosecha y se elegía el mejor de cada variedad, pero cada cierto tiempo las casas cambiaban el trigo para la siembra en otros pueblos de la zona, pues según se creía, **la semiente bastardiaba** (degeneraba). Por los años 50 se introdujo una nueva variedad de trigo, **el cuaderna o moderno,** de tallo más resistente y corto y de espigas y grano más gruesos, que producía más, si bien **facía per pan, más amaizau** (hacía peor pan, más parecido al del maíz), que maduraba casi dos meses antes, lo que permitía sembrar en su lugar **maíz payarín** (maíz enano), y así aumentar la producción de las parcelas.

b) Las labores de cultivo y de desbroce. Dos meses y medio después de haber sembrado el cereal, es decir, a finales de enero y principios de febrero, **pu l'Antridu** (por Carnaval), las mujeres y los ancianos **saḷḷaban el pan** (sallaban el trigo) con una **arabía** (herramienta) llamada la pica. Se trata de un trabajo de mucha paciencia y cuidado, por eso no se permitía que lo hiciesen los niños, consistente en cavar superficialmente la tierra sin desarraigar la planta, a la vez que se arrancan las malar yerbas. Si el trigo estaba sembrado **a voleo** este trabajo se volvía más enojoso aún que si estaba sembrado **a máquina,** al no existir surcos, pero la planta parece que enraizaba mejor y "no se iba del pie".

En la segunda mitad de abril y principios de mayo, **cuando ya taba espigau** (cuando ya había florecido),

> **abril espigas mil, en mayo espiga todu, el bonu ya 'l malu** (8),

se arrompía (se arrancaban a mano las malas yerbas): **vena** (avena), **curruyuela** (correhuela), cardos, **trebe** (un trébol silvestre), **ve-**

(8) "Abril espigas mil, en mayo espiga todo, el bueno y el malo", refrán recogido en Riocastiello (Tineo).

za (arveja), **paniegas** (romaza rizada), etc., por citar algunas de las más comunes. Este trabajo lo solían realizar casi exclusivamente las mujeres, pues **facíanlu axeitu, purque taban avezadas** (lo hacían bien, porque estaban acostumbradas), solían decir.

Cuando el trigo estaba prácticamente maduro, muchas especies de pájaros acudían a los trigales y para ahuyentarlos se colocaban por las tierras espantapajaros, situación a la que responde esta expresión popular: **ai muita comia, ai que poner espantuyos nas tierras de pan** (hay muchos pájaros, hay que poner espantapájaros en las tierras de trigo).

c) **La siega del trigo y su transporte a las eras.** Durante la segunda mitad de julio y la primera quincena de agosto se realizaba **la siega 'l trigo.**

Esta tarea se hacía manualmente con una **foucina** (una pequeña hoz de mano). Segaba la familia **—vieyus ya medianus, homes ya muyeres—**, excepto los niños, porque **estruzaban el pan** (estropeaban el trigo). Eran momentos de alegría por el ambiente festivo que reinaba, a pesar de la dureza del trabajo,

> **la xente cantaba, ya lus mozus curtexaban a las mozas.**
> (la gente cantaba, y los jóvenes hacían la corte a las jóvenes).

Eran frecuentes los retos entre los segadores para demostrar quién segaba más y llegaba antes al final de su tajo, particularmente cuando había jóvenes y gente de afuera:

> **cuando había xente dafuera, muitas veces echábanse la gocha unus a outrus, era la caraba. El mozu galán ib' ayudar a la moza a seguir el tayu p'acabar la 'staxa** (9).

El trigo se dejaba curando al sol **nas gabieḷḷas** (en las gabillas) dos o tres días, hasta **que taba bien crespu ya 'nsuitu** (hasta que estaba bien curado y bien seco); después se ataba **en manoyos** (en haces). Las mujeres **agabeḷḷaban** (hacían gabillas) y los hombres ataban los haces con **blincayos** (cuerdas de paja de centeno retorcidas y mojadas previamente) utilizando como instrumentos una paleta de madera para igualar la paja y **un palío** (un palo de madera afilado por uno de sus extremos —ver figura 2—) y los niños

(9) "Cuando había gente de afuera, muchas veces se hacían competiciones para ver quién segaba más. El joven galante ayudaba a la joven a seguir y a terminar cuando todos su tajo". Datos recogidos en Zardaín, Miño, Riocastiello (Tineo), pero se trataba de un fenómeno muy común en la zona.

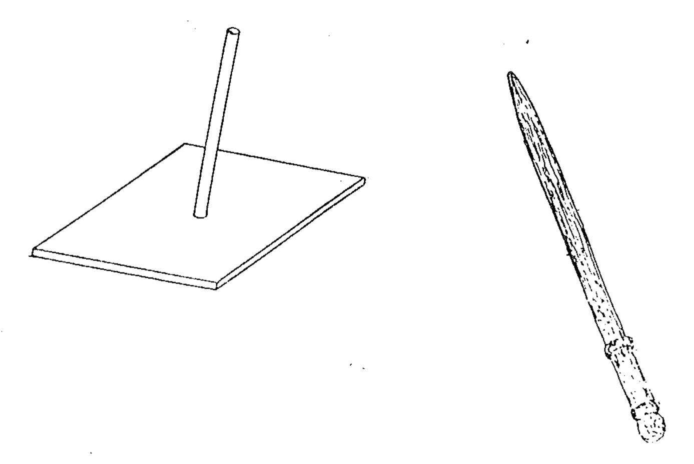


Figura 2.—Paleta y **palío**

facían las ureas (recortaban las pajas salientes y abrían los haces por la parte opuesta de la espiga, una operación que facilitaba las tareas que se tenían que hacer después con las gabillas). Posteriormente los hombres **acarre̤l̤laban** (hacer montones colocando los haces en horizontal y en la misma posición, para que asentase la paja y sobre todo la espiga). Al día siguiente, en la misma tierra el **amo afacinaba el pan** (colocaba los haces en forma de espiral con la espiga hacia el centro y reduciendo el diámetro en cada hilada para terminar en una especie de tronco de cono —ver figura 3—).

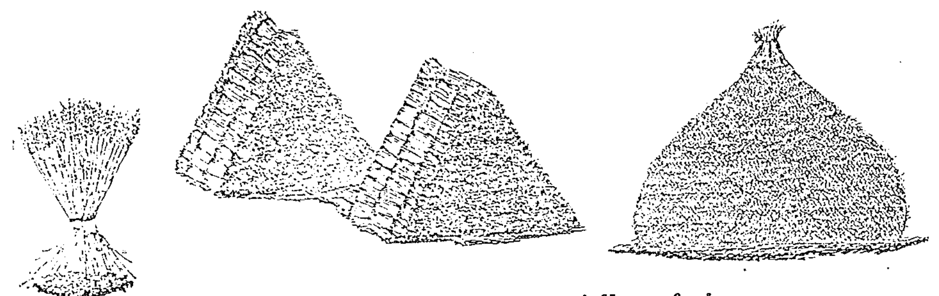


Figura 3.—**Manoyo, carrie̤l̤los y facina**

Cuando se había terminado de segar todas las tierras se **sacaba la facina pa la era** (se transportaba el trigo a la era), un lugar destinado a tal fin que cada familia tenía al lado de casa. Allí se

hacía **la facina** con todo el trigo de la cosecha —unos 800 haces, por término medio—. El día que **se sacaba ya se facía la facina** era un día festivo, pues había gente de afuera ayudando en **el acarreto** (transporte). El transporte se realizaba **al hombro** (hatos de gabillas sobre la espalda o en la cabeza, en el caso de las mujeres), con animales de carga o con el carro y las vacas. Esta era una de las ocasiones en que todos los vecinos debían abrir paso para permitir el acceso con el carro a todas las parcelas de la ería, **abríanse las carriles,** pues cuando aquéllas estaban sembradas sólo existían sederos peatonales. Simultáneamente al **acarreto** se iba haciendo **la facina** (ver figura 4), para cuya tarea se llamaba a un

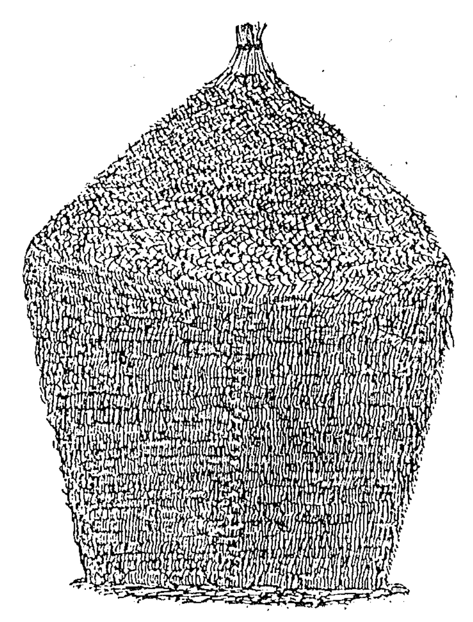


Figura 4.—**Facina de la era**

hombre, siempre el mismo, pues se trataba de un trabajo que requería habilidad, práctica y un cierto gusto por la estética, pues **la facina** podía caer, podía calar y además era vista y juzgada por mucha gente en relación a su tamaño y a su forma, pues solían pasar varios días hasta que se trillaba el trigo. El tamaño de **la facina** y su hechura y aspecto externo eran datos que hablaban en favor o en contra de la casa y de sus miembros, era una demostración pública de la buena o mala cosecha de pan y de la laboriosidad y cuidado con que se trataba este bien indispensable y básico para la mesa familiar. Los informantes de la zona me manifestaron que resultaba un hecho normal el que,

lus padres de las mozas casaderas fosen a vistayas a casa del pretendiente de la fía pa ver la facina de pan que tenía, y a sabiendas d'estu la casa del mozu, pa 'ngañar, metía debaxu de la facina,sin que se viesen, troncus ya rebo̤l̤las pa que pareciese mayor de lu qu'era. Despueis curríase la voz pur toda la redulada de qu'en casa tal tienen unguañu una facina bárbara, tienen pan ambute pal añu... Ansina aforran de tener miedo a la fame... Siempre chufanun muitu a esa casa... (10).

El día que **se sacaba** y se hacía **la facina** era festivo, pues al haber gente de afuera ello motivaba que la mesa fuese festiva y se acompañase de café y de vino.

Los ancianos y sobre todo los niños debían recoger todas las espigas caídas por las tierras y por la era, de manera que no se perdiese ni un solo grano. Con estas labores terminaba la recogida del trigo.

d) La trilla y el almacenamiento del grano y de la paja. Hasta los años 40 del presente siglo el trigo se trillaba a mano, **a manar.** Las eras se limpiaban y se recubrían con una capa de boñiga de 10 ó 15 centímetros de espesor, se alisaba y se dejaba secar. Se tendía el trigo sobre este suelo y cuatro hombres de pie, de dos en dos, golpeaban sobre la espiga con **el manar** (dos palos unidos por unas correas de piel de buey **—el l̤l̤orame—** que permitía una articulación entre ambos (ver figura 5), de modo que una era asida

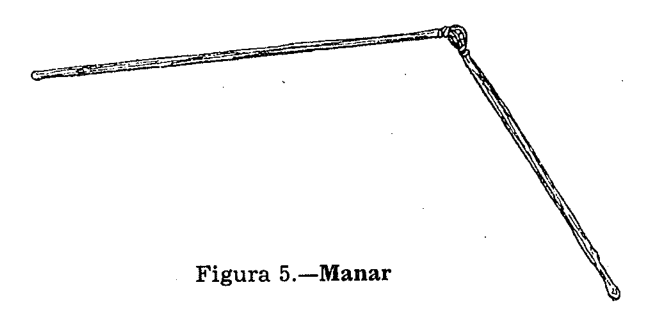


Figura 5.—**Manar**

(10) "Los padres de las chicas en edad de matrimonio iban a inspeccionar o hacían averiguaciones sobre la cantidad de pan que recogía la casa del pretendiente de su hija, y sabedores de esto la familia del chico colocaba troncos y otras cosas debajo del trigo para que **la facina** aparentase mayor de lo que era en realidad. Al mismo tiempo, se divulgaba por el entorno el mucho pan que recogía dicha casa, señalando que tenían bastante para todo el año y que no pasarían hambre, lo cual era todo un honor para la familia...". Datos recogidos en las parroquias de Zardaín, Santa Eulalia de Miño, Santiago de Cerredo, Naraval, San Fructuoso y Muñalén (Tineo), pero se trataba de un hecho usual en toda la zona de estudio.

por el hombre mientras que el otro era el que golpeaba sobre la espiga). Las dos parejas de **mayadores** debían de estar sincronizadas para que cuando una golpeaba la otra debía de levantar **el manar.** Las mujeres retiraban la paja y con una rama limpiaban **la poxa** (la parva) de la superficie. Posteriormente las mujeres **aventaban** y cribaban el grano para dejarlo totalmente limpio. Esta técnica era muy lenta y requería gran habilidad y esfuerzo por parte de los cuatro **mayadores** y de las mujeres, por eso solía haber varios equipos de hombres experimentados que salían a **mayar** por las casas de la zona.

A mediados de los 40 llegaron las primeras **mayadoras** (máquinas de trillar o trilladoras), al principio compuestas de tres piezas: el motor, la trilladora, que era accionada por el motor mediante una larga polea, y la aventadora, que funcionaba manualmente. El transporte de unos pueblos a otros —solía haber una o dos para una amplia zona y cada una recorría año tras año la misma ruta— y de una era a otra requería la colaboración de varias yuntas de vacas y de varios hombre, hecho que exigía la colaboración de buena parte del pueblo. Posteriormente estas máquinas se perfeccionaron y constaban sólo de una pieza: un motor que movía el rodillo que trillaba y a su vez la aventadora que desparvâba, de modo que por la parte superior se introducía el trigo y por un lado salía la paja y por otro el grano ya limpio.

Las mayadas era un acontecimiento que duraba varios días o incluso semanas dentro del mismo pueblo, según el numero de vecinos y la cantidad de trigo, y exigía la colaboración desinteresada de todas las familias —dos o tres personas por casa, más los niños que estaban en todas les eras porque eran días de fiesta para ellos; se trataba de una verdadera **reciprocidad equilibrada**—. En esta actividad se observaba una división estricta del trabajo en función del "status" social, el sexo y la edad, según la responsabilidad de las tareas a realizar. Se trabajaba en cadena y a gran ritmo, pues el dueño de la **mayadora** cobraba a razón del tiempo invertido en cada era. Existían varios puestos o trabajos de mayor responsabilidad que estaban ocupados por hombres adultos, otras tareas de cuidado y concentración eran desempeñadas por mujeres de mediana o de superior edad y, por fin, había otros trabajos de menor responsabilidad que desempeñaban los adolescentes y el resto de los hombres. el amo de la casa, mientras tanto, supervisaba aquellas tareas de mayor trascendencia —miraba si quedaba bien trillado el trigo, si iba limpio, si **el payeiro** (el bálago —ver figura 6—) se estaba haciendo bien, etc.— y estaba pendiente de cualquier contratiempo, a la vez que se preocupaba de repartir vino por la era.

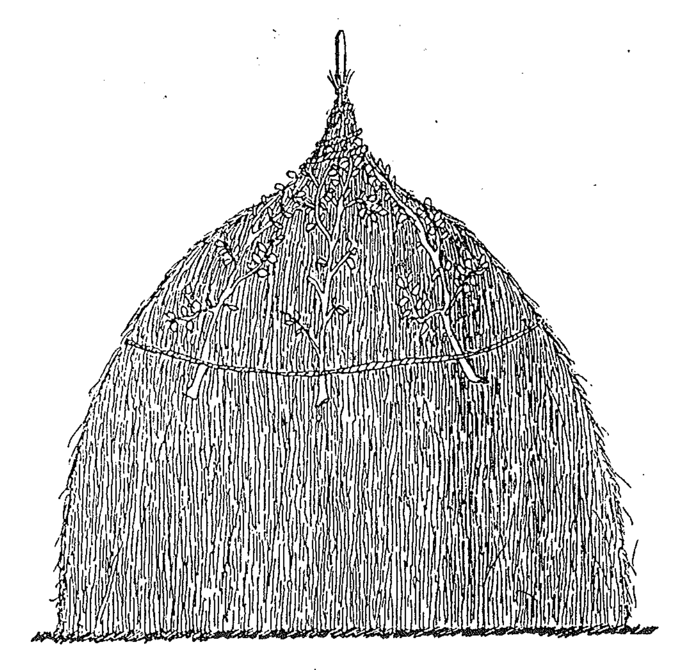


Figura 6.—**Payeiro**

Una persona seria, un hombre de edad generalmente, deshacía **la facina** tirando los haces sobre la meseta de **la mayadora,** donde otro hombre maduro cortaba **el blincayo** y abría la gabilla para que **el mayador** y dueño de la máquina la fuese alimentando. La paja ya trillada era **sacada** (recogida) por varias mujeres adultas a la salida del rodillo y transportada a continuación por adolescentes y hombres al lugar donde se hacía **el payeiro.** Para hacer **el payeiro** se requería una cierta habilidad y práctica, lo que determinaba que en cada pueblo hubiese un equipo de hombres adultos para realizar esta tarea: dos estaban arriba y otros dos controlaban y dirigían la operación desde abajo. La paja tenía muchas utilidades a lo largo del año, por eso **el payeiro** debía quedar bien hecho para resistir el viento y la lluvia. El grano, **la grana,** ya desparvado era recogido por el ama de casa ayudada por alguna otra mujer, a la vez que el amo o un varón adulto de casa lo iba transportando al hórreo o a la panera. La parva, **la poxa,** se amontonaba y después se usaba para la "cama" o la cubil de los animales domésticos.

Las mayadas suponían varios días de intenso trabajo y de ayuda mutua entre las familias del pueblo, días en los que incluso aquellas familias que estaban enemistadas se ayudaban entre sí.

Pero **las mayadas** eran también días de fiesta y de alegría, pues el grupo entero se ponía en acción; los jóvenes se cortejaban, las bromas eran corrientes y todos vibraban de un modo inusual; las casas rompían **su individualismo casal** y aquellos espacios reservados comúnmente a los miembros de la familia, la cocina, la era, **la calea** (el entorno de la casa) eran invadidos por el pueblo, a la vez que el vino, el café y la mesa o comida festiva rompía también la monotonía y la miseria de la mesa cotidiana. Las amas de casa guardaban celosamente para ese día partes de la carne más suculenta del Samartín, mataban algún gallo que, desde tiempo atrás, estaba reservado para esa ocasión, amasaban "pan blanco" o pan de fiesta, que en muchos casos era el último de la cosecha anterior y que también el ama había reservado para ese día, pues en muchas familias "no alcanzaba el pan de una cosecha a otra", como tampoco la carne, pero todas las casas tenían buen cuidado de ofrecer ese día a los invitados carne y pan de casa, una cuestión de prestigio, de lo contrario "el ama era una mal ama de su casa". **La mayada** era "un rito de paso" entre la escasez —falta de pan— y la abundancia —el pan nuevo.

En aquellas casas de familia numerosa —eran casi todas, dada la estructura troncal de la familia, "**souche**", el alto índice de hijos y la presencia de parientes colaterales solteros, **los tiones**—, el ama distribuía el mismo día de **la mayada** el trigo para el año que iba a empezar, pues como me han repetido hasta la saciedad las informantes,

> **la gran preocupación de l'ama era qu'l pan nun ḷḷegase d'un añu a outro, d'una mayada a outra, purque l'añu era muy ḷḷargo ya 'n casa somus muitus a comer, somus una casarada, ya si falta 'l pan falta todu, ya pur esu tener pan abondu pal añu era un gran esfoutu pa l'ama** (11).

Por consiguiente, si el pan era el núcleo principal de la mesa familiar y si, a su vez, no era un producto excesivamente abundante, esto nos permite comprender que el ama como principal administradora, al tratarse de un **bien limitado**, no podía vender trigo y la que lo hacía era mal vista por toda la comunidad, pues ven-

(11) "La gran preocupación del ama de casa era que el pan no llegase de un año a otro o de una **mayada** a otra, porque el año era muy largo y eran muchos de familia y si falta el pan falta todo, por lo que tener bastante pan para el año suponía una gran tranquilidad para el ama". Datos recogidos en la parroquia de Zardaín, pero se trataba de un hecho generalizado en toda la zona y en parte de la Asturias rural preindustrial.

día el sustento de la familia y el principal símbolo de la casa; tampoco nadie de la familia podía despilfarrarlo, ni se podía dar a ningún animal, **nun tires pan al perru nin, qu'ia pecau, el pan ia de Dious** (12), solían decir las personas mayores a los niños. Sólo se daba pan tostado a las vacas cuando parían y, en estos casos y a tal fin, se solía amasar pan de peor calidad; además las vacas "eran de casa" pues nacían y estaban en ella hasta que se vendían por viejas. También se comprende, desde estas coordenadas, el que se obsequiase con pan a los visitantes parientes, amigos y niños.

La enorme importancia del pan para la supervivencia de la familia y esa aureola de sacralidad que lo envuelve nos ayuda a comprender por qué se manipula con tanto cuidado a lo largo de todo el proceso y el por qué de tantas manifestaciones mágico-religiosas que se observan y perviven en torno al pan. Igualmente, las principales tareas que se realizan con el pan sirven de puntos de referencia para la medición del tiempo cronológico. Así,

> **muriu, naceu, casouse, venu ou foise pu lus payares, pu la sementera, pul sallu, pu la siega del trigo ou pu las mayadas (...)**
> (murió, nació, se casó, vino o se fue cuando se preparaba la tierra para sembrar el trigo, cuando se estaba sembrando, cuando se estaba sallando, por la siega del trigo o por las mayadas).

Estas y otras expresiones similares eran muy usuales entre las comunidades rurales de Asturias.

e) **La molienda del trigo y el amasado del pan.** Cada doce o catorce días el ama de casa preparaba **la cevera** (una cierta cantidad de grano para moler). Cribaba el grano para quitarle alguna impureza que pudiera tener y lo echaba en **el fuelle** (especie de odre de piel de oveja —ver figura 7—), un envase que sólo se utilizaba para este menester. La cantidad de grano que se molía de cada vez dependía del número de miembros de la familia —entre 5 y 6 **zalaminos** (una medida de 6 kg.). En aquellas casas en las que no se recogía trigo suficiente para todo el año, el ama se veía obligada a mezclarlo con centeno, por lo que el pan era más **prieto** (negro, oscuro) y también amasaba algunas hogazas de maíz para alternar con las de trigo. Comer pan con mezcla de centeno o de maíz

(12) "No des pan al perro, niño, que es pecado, el pan es de Dios". Datos recogidos en Zardaín, Collada y Miño (Tineo).

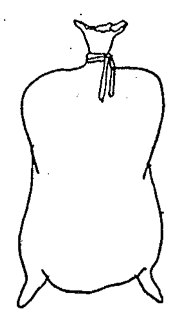


Figura 7.—**Fuelle**

sólo era propio de familias pobres. Esta tarea de tanta responsabilidad recaía casi exclusivamente sobre el ama, pues **la nueva** o **la nuera** (la mujer del hijo casado en casa) no tenía acceso al uso y administración de este preciado bien, como tampoco a **la carne de casa**, ni siquiera podía ir al hórreo o panera donde se guardaban estos productos (13); en cambio las hijas solteras, "por ser de casa", tenían más derechos. Esta situación se debe, como ya dije en alguna otra parte, a que **la nuera**, hasta después de unos años y a medida que iban llegando los hijos, era **la nueva** y por ello una extraña en su nueva familia de procreación, dado que la familia rural tradicional asturiana, por regla general, era troncal, patrilocal y patrilineal (14); pero además el pan, al igual que la carne, la leche, las patatas, las judías, etc., era el ingrediente básico de la mesa familiar cotidiana y, al tratarse de un **bien limitado,** su administración debía de recaer sobre una persona con experiencia y plenamente incorporada a la casa, y ésta era el ama que, por regla general, desempeñaba celosamente esta difícil misión:

> **A las amas que nun is llegaba el pan ou la carne d'un añu a outru teníanlu a una bajeza terrible, ya d'estus casos an-**

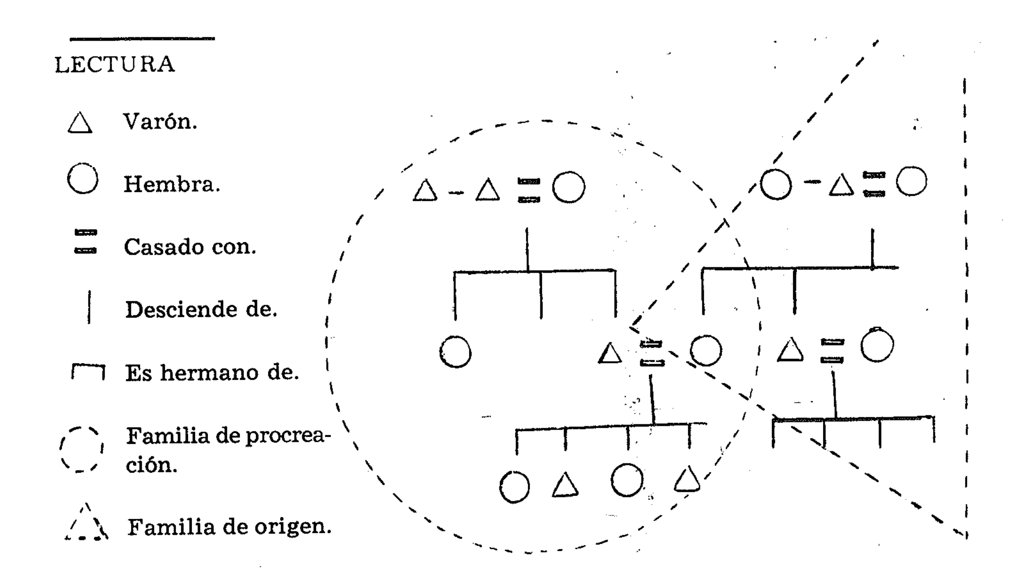
(13) Cfr. Adolfo GARCÍA MARTÍNEZ, "La matanza: un fenómeno económico, social y ritual", **Lletres Asturianes,** núm. 36, Oviedo, 1990, págs. 112-113.

(14) Cfr. Adolfo GARCÍA MARTÍNEZ, "La familia rural asturiana", op. cit., págs. 191 y ss. Id., "La sociedad rural asturiana: Mujer, matrimonio y familia", **BIDEA** núm. 134, Oviedo, 1990, págs. 391 y ss. Se podría representar un modelo de familia "tipo", predominante en la Asturias rural tradicional, con el siguiente diagrama, en el que se recogen los rasgos más determinantes de la misma: la troncalidad, la patrilocalidad, la patrilinealidad, la familia de procreación y de origen de la **nueva,** los parientes colaterales, el alto índice de natalidad y, por consiguiente, el gran número de miembros de cada familia, que es a lo que se refiere la gente cuando utiliza el concepto de **casarada.**

> **tes había muitus purque pu las casas había muita xente ya pan cumíase a tolas horas purque había menos de lu outru, nun ía cumo agora que la xente cueme muitu menos pan** (15).

Y si alguna vez se daba el caso de que,

> **algun'ama vendía algún qu'outru zalamín de trigu pal trajín, esto taba mal visto pur todos, purqu' ía de casa pala casa. Vender el pan ía cumo vender el nombre ou el símbolo, el sou aquel ou el sou quei de la casa. Outra cousa ía si alguna casa vendía trigu vieyu purqu'i subraba, ya todos sabían qu'era purque la casa cuía trigo ambute ya eran poucus a cumer, ya non purque l'ama fose tacaña** (16).



(15) "A las amas que no les alcanzaba el trigo o la carne de un año a otro lo consideraban una bajeza y una humillación ante el resto del grupo, y de estos casos antes había muchos, porque había mucha gente en las casas y el pan se comía a cualquier hora, ya que había menos de otras cosas, no es como ahora que la gente come mucho menos pan". Datos recogido en Zardaín y en Yerbo (Tineo).

(16) "Alguna ama vendía trigo para salir de algún apuro, esto era mal visto por todas, porque el pan era de casa para la casa. Vender el pan era como vender el nombre o el símbolo de la casa, su misma esencia. Otra cosa era cuando alguna casa vendía trigo viejo porque le sobraba, y todos sabían esto, porque recogía trigo bastante para los que eran en casa, y no porque el ama fuese tacaña". Datos recogidos en Fresnedo, parroquia de Zardaín y en Riocastiello, parroquia de Santiago de Cerredo (Tineo).

Una vez preparada **la cevera** se iba a moler a un molino de agua **de maquila** (el molinero cobraba en especie, un tanto por ciento de la cantidad de grano que debía moler). Al molino iba, por regla general, una persona mayor, pues la gente desconfiaba del molinero y solía decirse que éste **maquilaba más de la cuenta ya roubaba** (cobraba más de la cuenta en grano y por consiguiente robaba). El ama pedía al molinero que lo **peneirase** (cerner, separar el pellejo de la harina) más o menos fino, según los casos. La harina, por ejemplo, para el «pan de fiesta» —fiesta patronal, día de la **mayada,** "la matanza", funerales, día de Pascua, etc.— tenía que estar más **peneirada** para que saliese el pan más blanco y, en

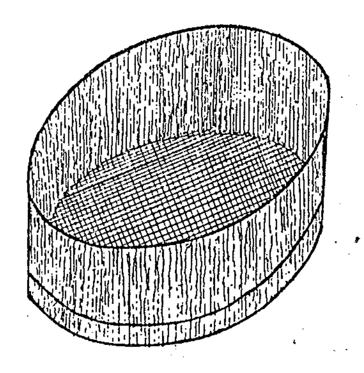


Figura 8.—**Peneira**

estos casos, tampoco se mezclaba con centeno. Antes de tener los molineros **peneiras** (cedazos) acopladas, el ama tenía que hacer esta dura tarea manualmente con una **peneira** (ver figua 8) que movía sobre una especie de marco de madera, **la cernideira** (cernidera), que se colocaba sobre la boca de la masera (ver figura 9).

El salvado que resultaba de cerner la harina se daba a las gallinas y a los cerdos principalmente, pero les gustaba a todos los animales domésticos. Me decía una informante al respecto:

> **lus pullinus currían ya rublincaban cuando s'is punía el fuelle encima purque sabían qu'iban pal mulín ya cumían salvau. La fame espabilaba lus sentius de la xente ya de lus bichus** (17).

(17) "Los asnos corrían y daban saltos cuando iban al molino, porque comían salvado. El hambre agudiza los sentidos de la gente y de los animales". Datos recogidos en Riocastiello (Tineo).

Cuando la harina estaba preparada el ama se disponía para amasar. El día antes por la tarde hacía **el furmiento** (el fermento), operación que consistía en mezclar con agua caliente y más harina la pasta que se dejaba de la hornada anterior, una pasta que se guardaba en una escudilla de madera en la masera, cubierta con una hoja de berza y entre sal gruesa. De todos modos era muy corriente que una mujer pidiese **furmiento** a otra para amasar, **déixame ou empréstame furmientu**, porque no tenía y la levadura aún no se conocía. También se preparaba **la víspura** (el día antes) la leña para **arroxar** (cocer el horno). Al día siguiente, el ama desde bien temprano emprendía la dura y delicada tarea de **facer la fornada** (amasar la pasta); el día que amasaba se la liberaba de parte de sus responsabilidades habituales, pues no podía distraerse con otras cosas al estar en juego el pan de la familia de doce o catorce días. La mujer ese día se aseaba bien: se colocaba un pañuelo en la cabeza y un mandil limpios y se lavaba bien las manos y los brazos. Asimismo, tampoco podía estar indispuesta, de lo contrario **el pan nun ḷḷeldaba** (la masa no fermentaba) y no salía bien y se perdía.

Aunque la nuera sabía amasar, mientras el ama tenía fuerzas lo hacía ella, pues se trataba de una tarea de mucha responsabili-

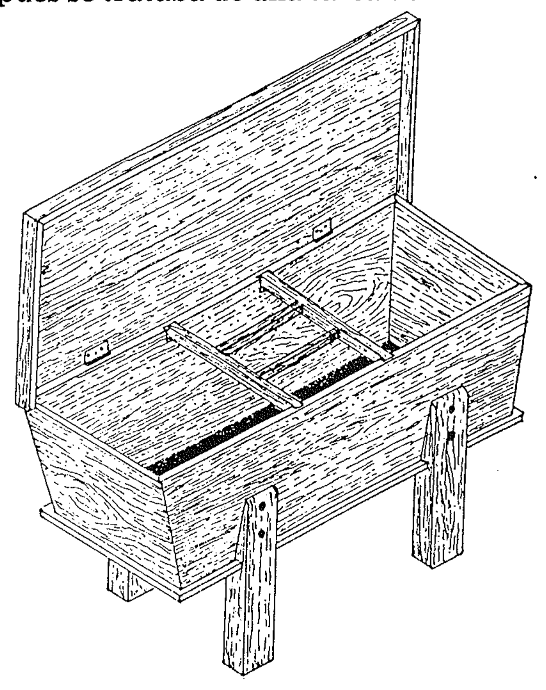


Figura 9.—**Masera**

dad y de prestigio. Las madres enseñaban a sus hijas a amasar antes de casarse, pues

> **saber amasar era una condición básica pa una moza casadera. La xente criticaba a aque̤llas madres que nun enseñaban a las fías: ¡nin a amasar la 'nseñou tansiquiera!, bueno basta vei el fustaxe que tien** (18).

La harina se vertía en **la masera,** se hacía un hoyo en el medio y en él se echaba el agua caliente, se deshacía **el furmientu** y se le añadía la sal ya disuelta. Una vez **introducido bien todo** (bien mezclados el agua, la sal y **el furmiento**) se empezaba a revolver la harina y el agua, procurando que de ningún modo el agua se desparramase por la masera. Una vez hecha la pasta ésta se sobaba; se trataba de una dura tarea, teniendo en cuenta que una **fornada** normal constaba de 25 a 35 kg. de harina, más el agua y los ingredientes. El sobado de la pasta se prolongaba de forma ininterrumpida más de media hora, hasta que ya no se pegaba a las

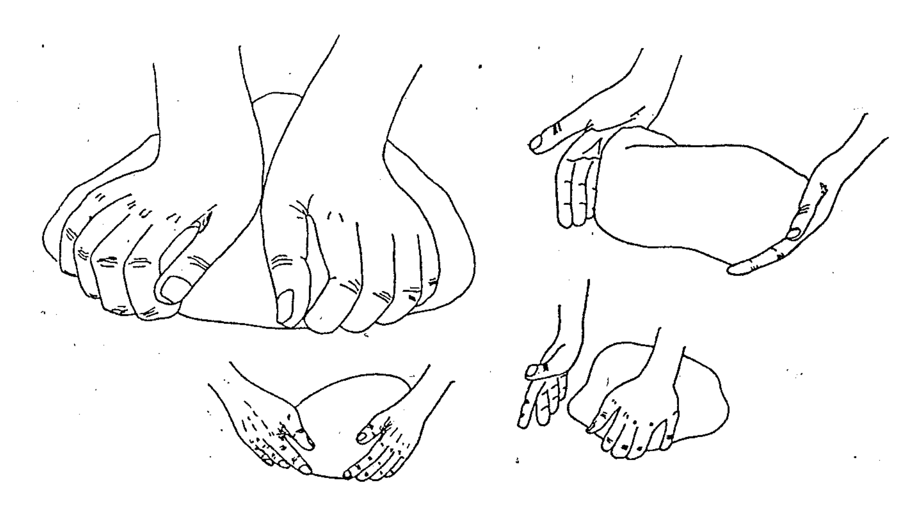


Figura 10.—Manos sobando la pasta

manos ni a la masera (ver figuras 10, 11 y 12). Para comprobar si la pasta estaba bastante sobada la mujer cortaba un trozo y si tenía **güeyos** (ojos) era una señal inequívoca de que sí lo estaba. Todas estas operaciones y mezclas la mujer las hacía sin ningún sis-

(18) "Saber amasar era una condición básica para una joven en edad de casarse (entre 19 y 22 años). La gente criticaba a aquellas madres que no enseñaban a las hijas: ¡Ni a amasar la enseñaron!", exclamaban. Datos recogidos en Zardaín, San Fructuoso, Collada, Parada y Yerbo (Tineo).

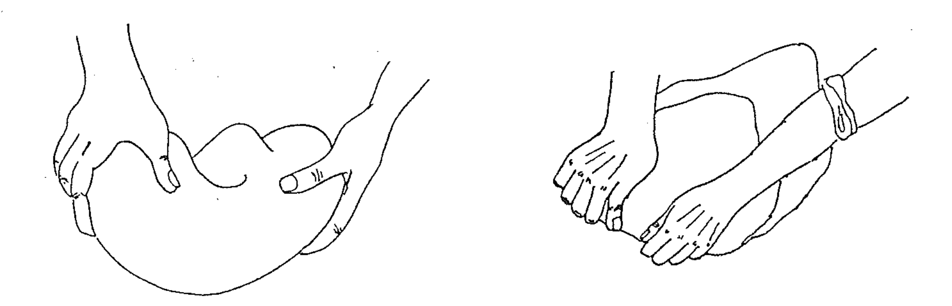


Figura 11.—Manos sobando

ma preciso de medición, bastaba su experiencia y su pericia, otra razón de peso para justificar el hecho de que esta tarea la realizase siempre una mujer de edad, pues era necesario conseguir el mayor equilibrio posible entre lo seco/húmedo, lo salado/soso y lo muy sobado/grumoso, pues las mujeres inexpertas y las jóvenes sobre todo, o **metían el pan muitu en farina** (hacían la pasta muy dura), o **metían el pan muitu en agua, muy mazagoso** (muy blando), muy salado o muy soso o con grumos, etc., es decir, no lograban ese difícil equilibrio que era señal de que la pasta estaba bien amasada.

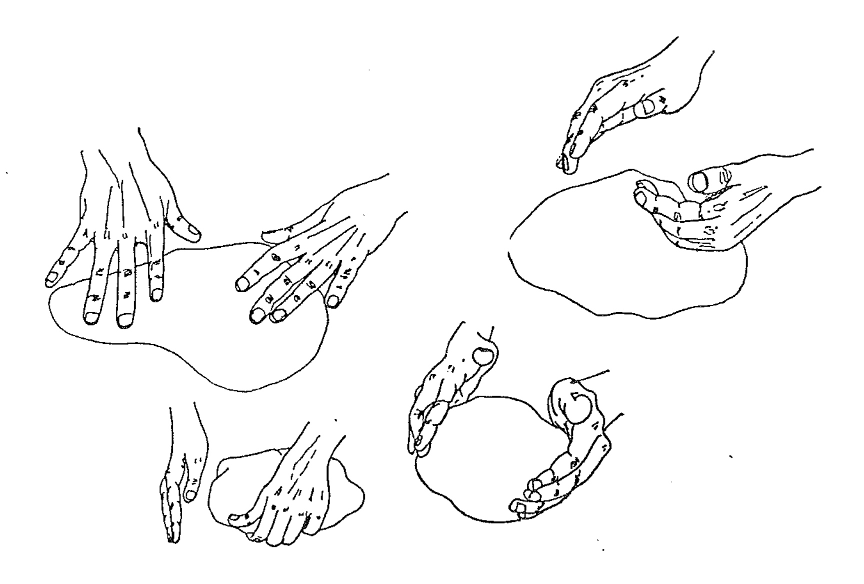


Figura 12.—Manos sobando

Una vez que la pasta está hecha se le hace una cruz y se cubre con una sábana y una manta, **la manta del pan,** y se pone **a ḷḷeldar** (fermentar) durante dos horas más o menos. Transcurrido este tiempo —la mujer no medía el tiempo por el reloj, sino que observaba la pasta— se cortan trozos de pasta y se hacen las **fugazas** (hogazas), y haciéndoles una cruz con un cuchillo se colocan en **la cama,** es decir, encima de la sábana y de la manta, donde permanecen una hora aproximadamente, que era el tiempo que tardaba la mujer en **arruxar el forno** (cocer el horno). Cuando los cantos de la puerta del horno están blancos se dice **qu'el fornu t'abondu arruxau** (está bastante cocido, está bien caliente). Si se veía que el horno estaba muy bravo **se barría el cielo** (se pasaba una escoba hecha de ramas verdes por el techo), pues del **arruxau** (punto del horno) dependía también el punto de coción del pan. La mujer a la vez que atizaba el horno iba extendiendo las brasas con el **surradoiro** (un palo de 1,80 m.) por todo el suelo para que calentase todo él por igual. Finalmente juntaba con **el rudabaḷḷo** (rodaballo) las brasas en la puerta del horno y después lo barría con una escoba hecha para este fin de ramas verdes, preferentemente de **ḷloureiro** (laurel) por sus propiedades aromáticas y por tratarse de un árbol con propiedades mágico-religiosas y utilizado en el culto.

Cuando el horno estaba totalmente preparado, la mujer **se presinaba** (hacía la señal de la cruz) y metía el pan; colocaba sobre **la pala del forno** (una pala plana de madera —ver figura 13—), una

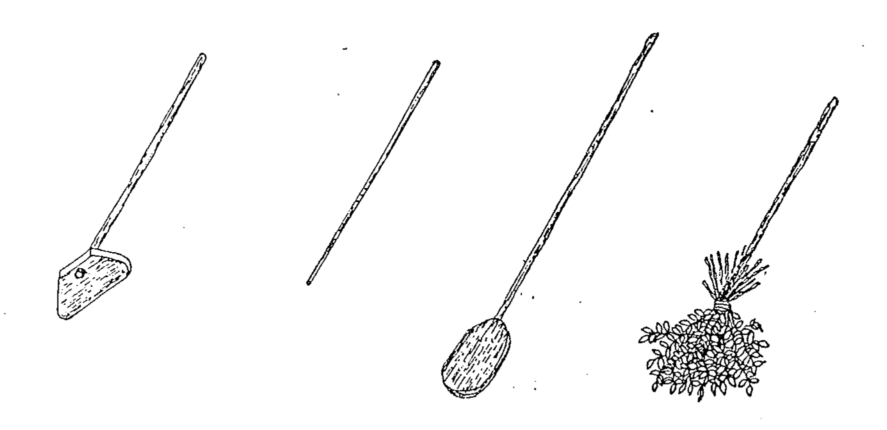


Figura 13.—**Rudabaḷḷo, surradoiru, pala y escoba**

vez rociada con harina, una por una las hogazas y las iba colocando con gran habilidad y cuidado en el suelo oval del horno. Colocar toda **la fornada** —14 ó 15 hogazas, más algunos bollos preñados y una empanada, sin que se tocasen una piezas con otras, requería habilidad y experiencia. Las hogazas podían pegarse y se decía entonces que estaban **mamadas** y no cocían bien, por eso a media coción la mujer las **aballaba** (las removía) con el **rudaballo** o el **surradoiro.**

En el momento de meter el pan en el horno la mujer utilizaba algunos símbolos y recitaba diversas fórmulas o ensalmos mágico-religiosos:

> **Dious delante, ya que San Antonio me lu coza ya la Virgen nun me lu queime.**
> **A san Justo, pa que de poucu me saque muitu** (19),

y al tapar la boca del horno la mujer hacía una cruz sobre la misma con la mano derecha o con la pala. A continuación rezaba tres avemarías y un padrenuestro a las ánimas (a los espíritus de los antepasados) para que intercediesen ante Dios por el éxito de **la fornada** que estaba cociendo.

Durante el tiempo de coción, una hora más o menos, la mujer permanecía atenta al pan, observando de vez en cuando **la fornada**, pero no se debía destapar demasiado el horno ni abrir la puerta del local porque el horno **se esgaía** (podía enfriarse) y el pan no salía bien cocido. Si el horno por cualquier motivo no estaba lo suficientemente cocido se echaban unos puñados de salvado **nel burrayo de la puerta del forno** (en las brasas que se dejaban en la boca), pues el humo que despedía su combustión **daba color al pan.** También la mujer el día que amasaba se ponía más ropa de lo normal y se tapaba prácticamente la cara para no enfriarse, una especie de acción simpática, y a ello responde el decir de las vecinas, **fulana güei amasou, purque ta muy tapada** (fulana hoy amasó, porque está muy tapada).

Para saber si el pan estaba ya cocido se comprobaba visualmente o por el sonido que hacían las hogazas al moverlas o, en última instancia, se golpeaban con la mano, y según el sonido, se decía: **ta bien caltriu** (está bien cocido).

---

(19) "Dios delante. Que San Antonio me lo cueza y que la Virgen no me lo queme. A San Justo, para que de poco me dé mucho". Datos recogidos en Zardaín y en Miño (Tineo).

A medida que se iba sacando el pan del horno se limpiaban las hogazas y se colocaban de nuevo sobre la **manta del pan** hasta que enfriaban. Posteriormente se llevaban para el hórreo y se colocaban en **la fugacera** (uno de los limios interiores).

Cuando se amasaba era un día especial, pues si bien a mediodía se comían tortas —pasta frita de la **fornada**—, a la merienda y a la cena se comía el bollo preñado, empanada y pan caliente. A los niños pequeños de casa se les hacía un bollo para cada uno e incluso para algún otro niño pariente o amigo. También se solía llevar una hogaza a algún vecino, haciendo luego él lo mismo cuando se amasaba en su casa, una costumbre que reforzaba las relaciones sociales y que permitía a las familias comer pan recién hecho cuando el suyo ya estaba duro o **mouriento** (mohoso). Por Pascua las madrinas daban a sus ahijados **la bo̤l̤la** (el regalo) que, en el pasado, consistía en un bollo preñado. Cuando el pan estaba recién hecho se consumía en mayor cantidad y esto preocupaba al ama de casa, de ahí el dicho de, «cuando pan tierno, mal gobierno».

Las hogazas nunca se colocaban invertidas, ni se les clavaba el cuchillo y antes de cortar el primer trozo se hacía una cruz con el cuchillo en el dorso de la misma, tarea que realizaba siempre una persona de edad, a la vez que preguntaba: **¿Quién quier l'encietu ou l'empiezu, ya quién quier curteyu ou faraguya?** (¿Quién quiere el principio y quién quiere miga o corteza?), y le daba a cada uno un trozo. Para que no se perdiese ni una miga, el pan se cortaba en forma de media luna y no se permitía a nadie mordisquear las hogazas ni quitarles trozos con las manos: **nun rañes nin expeñiques el pan, que te lu corten curioso**, solían decir las personas de edad y particularmente el ama.

2.—EL CONSUMO DEL PAN EN LA MESA FAMILIAR Y EN LA MESA FESTIVA. UNA CULTURA DEL PAN

Las comunicades rurales tradicionales de Asturias se caracterizaban, desde el punto de vista económico, por la penuria en que vivían y por la autarquía que practicaban. Cada familia era una unidad de producción y de consumo, es decir, el techo de la producción estaba en el abastecimiento del grupo doméstico y los escasísimos productos que llevaban al mercado se hacía con mentalidad de consumidor y no de especulador, pues en muchos casos se cambiaban por productos que no se producían en casa. Si se considera el número de miembros por familia, habida cuenta de su

estructura troncal como ya señalé anteriormente, y la extensión media de las caserías (20), así como el aislamiento en que vivían la mayoría de estas comunidades rurales y el peso de la tradición, se comprenderá en parte las razones de esa penuria y de su autarquía. No me atrevería a defender, al menos para toda la Asturias rural y sin más, la tesis de Valdés del Toro de que esa estrechez en que vive el agricultor asturiano se debe a la falta de iniciativas motivada por su aislamiento y desconexión de las redes del mercado capitalista, lo que le lleva incluso a no aprovechar todos los recursos de la casería —tierra y mano de obra— (21). Bien es cierto que la estructura de la casería tradicional, por su economía de autosubsistencia que buscaba fundamentalmente conseguir el pan de la familia para todo el año, anclada férreamente en una tradición secular, ahogaba cualquier intento de renovación, pero no es menos cierto que existían, y en parte aún existen, otros muchos factores condicionantes, tales como la falta de espacio, la carencia y dificultad para aplicar medios técnicos, las enormes trabas para abrir vías hacia el exterior por la falta de información del campesino, que veía con recelo y temor cualquier relación con el afuera (22), así como cualquier intento renovador que pretendiese llevar a cabo algún miembro del grupo, conceptuándolo como una relación o **reciprocidad negativa** (23), pues suponía cambiar **lo propio**, que había "funcionado" durante tantas generaciones, por **lo extraño.** Se trata, en definitiva, de un aspecto más de esa lucha entre el **hacia dentro** (tradición y seguridad) y el **hacia afuera** (progreso y cambio), según la terminología de R. Redfield (24). Los cambios, por tanto, para superar esa autarquía y esa penuria económica en que vivía el campesino tradicional son de gran envergadura, se trata de cambios infraestructurales —mecanización, redes de comunicación vial, concentración parcelaria, cooperativas

(20) Cfr. **Catastro de la Riqueza Rústica de la parroquia de Zardaín,** 1946, Archivo Municipal de Tineo; F. INCLÁN SUÁREZ, **La casería asturiana (Historia y perspectivas),** Oviedo, 1984, págs. 10-11.

(21) Cfr. R. VALDÉS DEL TORO, "Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur", en C. Lisón Tolosana (ed.), **Temas de antropología española,** Akal Editor, Madrid, 1076, págs. 305 y ss.

(22) Cfr. F. G. BAILEY, "La visión campesina de la vida mala", en T. Shanin (ed.), **Campesinos y sociedades campesinas,** F.C.E., México, 1979, págs. 268-287; R. REDFIELD, **El mundo primitivo y sus transformaciones,** op. cit., págs. 75 y ss.; G. M. FOSTER, **Tzintzuntzan,** op. cit., p. 244.

(23) Cfr. M. D. SAHLINS, **Las sociedades tribales,** NCL, Barcelona, 1984 (3.ª ed.), págs. 132-133.

(24) Cfr. R. REDFIELD, **El mundo primitivo y sus transformaciones,** op. cit., págs. 50-51 y ss.

de producción y de maquinaria, ayudas estatales, etc.—, sociales y por supuesto mentales —programas de formación para los agricultores y medios de información de todo tipo, elaborados y transmitidos por personas u organismos que conozcan a fondo las estructuras sociales y mentales del hombre del campo, para formar individuos plenamente adaptados y no seres "frustrados" por ser agricultores, que sólo desean huir de él hacia ese "paraíso" que para ellos es aún la ciudad—. Después de más de 20 años de lucha por cambiar las viejas estructuras de las comunidades rurales, la situación actual es realmente preocupante aún. Muchos pueblos están semiabandonados, otros muchos están sumidos en una situación de muerte más o menos lenta y sólo algunos parecen haber llegado a un aparente equilibrio y haber conseguido una cierta garantía de pervivencia tras la modernización de parte de sus estructuras.

Pues bien y volviendo a nuestro tema, la sociedad rural tradicional asturiana se caracteriza por un claro dominio del **hacia adentro** a todos sus niveles. En el plano económico la preocupación central de toda casa era autoabastecerse a sí misma, "obtener el pan necesario para todo el año", pues cada una era un sistema que se autorregulaba a sí mismo desde sí mismo, y uno de los productos fundamentales de este autoabastecimiento autorregulativo era, repito, «el pan», que, por su importancia, se hacía extensivo a los demás componentes de la mesa familiar, tales como las patatas, la carne, la leche, las alubias, las castañas o el maíz que se consumía de muy diversas maneras.

a) La mesa familiar. El pan como elemento revivificador por excelencia. Como he venido diciendo a lo largo del presente trabajo, el pan, tomando aquí este término en su sentido más literal, es el componente fundamental de la dieta diaria de las comunidades rurales tradicionales de Asturias, pues se consumía en cualquier momento, de múltiples maneras y prácticamente con todo. En el **almuerzo** (desayuno) el pan se tomaba con leche, con café, con manteca, en forma de **torradas** (rebanadas de pan frito con aceite), con **torreznos** (tocino frito) y hasta solo; incluso cuando había otros alimentos, como eran **las papas cun ḷḷeite** (harina de maíz tostada, cocida con agua y sal y mojada en leche), el pan estaba allí presidiendo la mesa. Antes de mediodía era habitual que los miembros de la familia tomasen **pan seco** (pan solo), y los niños y adultos que estaban fuera de casa, bien fuese en la escuela, cuidando el ganado o en cualquier otra parte, solían llevar un trozo

de pan en el bolsillo: **ḷḷeva un bucau pan pa cuando tengas fame** (lleva un poco de pan para cuando tengas hambre), se decía. **A la xanta** (en la comida de meiodía) el pote, la escasísima cantidad de carne que a cada uno le correspondía y la leche, todo se tomaba con pan. Por la tarde era muy frecuente que buena parte de los miembros de la familia tomase pan sólo y a la merienda se volvía a tomar pan con lo que hubiese, café con leche, tortilla, etc. A la cena se comía el pote sobrante de mediodía, al que se le solían añadir sopas de pan, se tomaban castañas, **papas** o **ḷḷeite entriau** (leche con migas de pan), pero en cualquier caso el pan volvía a ser el elemento central de la mesa. Antes de irse a la cama había algunos que tomaban de nuevo pan sólo. El pan era un ingrediente básico de la dieta diaria y a la vez era **un bien limitado.** De este modo, una casa que producía mucho trigo era una casa "rica" en la que **había fartura** (bastante que comer). Por esto, como señalé anteriormente, **la facina** de trigo era el símbolo más representativo de la "buena" o "mala" casa, y ello explica el que los padres de una hija casadera prestasen especial antención a este dato, informándose del tamaño de **la facina** o de los carros de trigo (un carro de trigo eran 60 haces) que recogía la casa del pretendiente de su hija, puesto que el principal objetivo de los padres respecto a las hijas era **casarlas pronto y bien,** para lo cual hacían averiguaciones sobre el tamaño y calidad de la casería que iba a heredar un día el posible esposo de su hija, así como del buen nombre de la familia, al tiempo que, por su parte, daban a conocer públicamente la dote que le iban a dar a su hija, como el mejor medio para "colocarla" en dicha casa. La dote y la casería solían estar en consonancia, buscando en todo caso conseguir para la hija una posible hipergamia y sobre todo se trataba de evitar la hipogamia.

Ante el gran consumo de pan, por una parte, y su producción no excesiva, p»or otra, el ama de casa tenía que recurrir a todo tipo de artificios para moderar su consumo y economizar este preciado bien, tratando que los miembros de la familia, especialmente los adolescentes y los adultos, no consumiesen demasiado pan **entre horas** (entre comida y comida), por eso era muy frecuente escuchar a los amos decir,

> **cumei dafeito, ¡demontre!, y a las horas, ya nun teis despueis tol día metius esqueirando na masera** (25).

(25) "Comed de todo, ¡demonio!, y a las comidas y no estéis después continuamente revolviendo en **la masera**". Se trata de una recriminación muy usual en toda la zona.

Si a pesar de estas recomendaciones y restricciones no se conseguía que el pan **llegase a outru** (durase hasta la próxima cosecha), el ama mezclaba trigo con centeno, amasaba pan de maíz, se hacían **cavadas nel monte p' amansar más tierra** (se hacían borronadas en el monte para aumentar la tierra cultivable), se compraba trigo a algún vecino que no comía toda la cosecha o se pedía alguna **cevera** prestada hasta la **mayada**, se mandaba algún hijo adolescente de criado para alguna casa más rica **por sacar alguna boca de casa**, es decir, "lo comido por lo servido", e incluso se dice que había amas que daban el pan **siempre duro** (de varios días), pues "con pan tierno mal gobierno". En muchas familias, a pesar de todo, no alcanzaba el pan, que equivalía a decir que se pasaba hambre o "**necesidad**", como solían manifestar en estos casos.

Todos estos hechos confirman mi hipótesis de que la cultura rural tradicional asturiana podía catalogarse o denominarse como **una cultura del pan**, pues queda bien patente que este alimento era el componente fundamental de su núcleo, ya que la impregnaba y la identificaba a todos sus niveles. El pan era el elemento dinámico, el elemento vivificador y hasta desestabilizador por excelencia y, al mismo tiempo, se convertía en el principal elemento generador de equilibrio, es decir, impulsaba a la familia al trabajo —de la mesa a la tierra—, fomentaba las relaciones de todos los miembros de la familia con los animales domésticos y con el medio ecológico, promovía relaciones de colaboración entre las diferentes familias, rompiendo así periódicamente el individualismo de las casas, impulsaba al hombre más allá del medio ecológico y social al fomentar ritos y creencias para conseguir y proteger un bien tan preciado, que estaba expuesto durante muchos meses a tantos riesgos, todo lo cual suponía un cierto desequilibrio del grupo doméstico y del grupo social, pero el equilibrio de la familia se restablecía de nuevo cada día en torno a la mesa cotidiana, el equilibrio del grupo social en torno a la mesa festiva y el de todos periódicamente cada año con **la mayada**; pero en todos estos casos el pan es el elemento nuclear por excelencia.

b) La mesa festiva. El pan como elemento de cohesión y de prestigio social. A lo largo de estas páginas he venido haciendo abundantes referencias concernientes a la función de cohesión intercasal y al prestigio social que suponíe «el pan de casa».

Pues bien, aquí voy a tratar de analizar más de cerca, utilizando estas referencias, el fenómeno de **la mesa festiva**. Cuando hablo de **mesa festiva** o **comida de fiesta** me refiero a aquellas si-

tuaciones en las que se conmemoraba algún acontecimiento especial o había invitados por los motivos que fuese, pero a lo largo del año no eran muchas. Había algunas fechas determinadas socialmente de "fiesta mayor" con una mesa realmente festiva: el día del patrono, el día de fin de año, el día de Pascua, el día del **Antroido**, el día de la **mayada**, el día en que se sacaba y se hacía **la facina**, cuando había alguna boda —la comida en casa de la novia y la cena en la del novio—, por la matanza o Samartín y pocos más. Después había otras ocasiones de "fiesta menor", propias más bien de la familia: alguna visita, en tiempos de algún trabajo excepcional —recogida de la yerba, acarretos, etc.—, el día en que se amasaba, cuando alguien de afuera estaba trabajando en casa —carpinteros, madreñeros, canteros, etc.—. La **mesa festiva** consistía en alimentos excepcionales, de mejor calidad y en mayor cantidad, que no se consumían en la mesa familiar cotidiana y que el ama reservaba con gran cuidado para esas ocasiones y otros se compraban a tal fin, sobre todo si se trataba de una "fiesta mayor". Esto no suponía un despilfarro ostentoso, sino que la comida de fiesta era, en cierto modo, necesaria para la subsistencia de la familia y del grupo. Es decir, con la mesa festiva se compensaba la pobre y escasa mesa familiar, y estas excepciones se hacían con motivo de ciertas festividades que tenían un profundo contenido social o de ciertas tareas en que solía haber gente de afuera, por lo que estas comidas se practicaban en el marco de una reversibilidad o de una **reciprocidad generalizada** (entre parientes) o de una **reciprocidad equilibrada** (entre amigos, vecinos y conocidos). En definitiva, en la mesa festiva se consumían socialmente aquellos productos, en cantidad y calidad excepcional, que no se consumían en la mesa familiar porque no se podía, pero que a la vez eran necesarios para la subsistencia calórica del individuo y, en este sentido, la mesa festiva y compartida era la ocasión que forzaba a la familia a hacer este esfuerzo, a veces más allá de sus posibilidades, al tiempo que lo justificaba (26). Así, por ejemplo, el día de la matanza se comía sopa con pollo casero, garbanzos con carne de casa en abundancia, lacón y chosco (embuchado de cerdo) cocidos, arroz con pollo, arroz con leche, pan recién hecho, vino y café (27). Eran ocasiones en que la casa anfitriona distribuía una energía reservada para tales ocasiones, energía que se transformaba en información que fortalecía las relaciones so-

(26) Cfr. R. VALDÉS, "Ecología y trabajo", op. cit., págs. 331 y ss.
(27) Cfr. A. GARCÍA MARTÍNEZ, "La matamza", op. cit., p. 108.

ciales, pues es perfectamente comprensible que en una sociedad en que la penuría era la nota dominante, una mesa suculenta y abundante atraía a gente de afuera y robustecía las relaciones. Algunos amigos y vecinos, y esto puede ser una prueba de lo que estoy diciendo, se ofrecían voluntarios y se disgustaban si no se les invitaba en semejantes ocasiones, a pesar de que la comida iba precedida de trabajos duros —la matanza, la mayada, segar yerba, etc.—. Pero además del carácter socializador de la mesa festiva, ésta era una ocasión que la familia aprovechaba para salvaguardar o incrementar su prestigio frente al resto del grupo. Ello explica el hecho de que las amas de casa **iban a tema** (competían) entre ellas, pero sin despilfarros, para ver quién tenía o daba mejor y más comida en estas ocasiones, a sabiendas de que después se divulgaría entre vecinos y conocidos. Son muchos los comentarios que los informantes me han hecho al respecto:

> **En tal casa nun se pudía cumer, daba noxu, nun sei güei cumo será. L'ama nun sabía amasar, ía una tacaña y'además estruzaba la cumida. Tuviemus tol día segandu, mayandu, acarretandu (...) ya you vine pa casa sin cumer. El día la fiesta taba todu estruzau (...). Peru en tal outra da gustu, pur esu la chufan tantu al ama, siempre ai muita cumida ya bona. Axuntábamunus un gran rabañau el día la mayada, ou pa segar tal prau, ou p'apeonar (...). L'ama era fresca ya farta, tenía fama d'esu, basta ver cumu aministraba ya cumu traía aqueḷḷus nenus ya cumu andaba eḷḷa. Amasa muitu bien y'amaña bien l'embutiu ya la cumida (...)** (28).

Este prestigio de la casa y del ama que nacía y se alimentaba, fundamentalmente, de la mesa buena y abundante se extendía a otros niveles de la vida de la familia: el esmero y habilidad con que cultivaba la tierra, el cuidado de los animales —**fulana siempre tien unus gochus de mata bárbarus** (fulana siempre tiene buenos cerdos para el Samartín)—, la limpieza y orden de la casa, la educación y buenas maneras de los miembros de la familia y **al nun dar que decir** (a la corrección) en el terreno social, moral y

(28) "En tal casa no se puede comer, da asco. El ama no sabe amasar, es una tacaña y además estropea la comida. Estuvimos todo el día segando, mayando, transportando... y yo volví para mi casa sin comer. El día de la fiesta estaba todo estropeado... Pero en tal otra casa da gusto, por eso la ponderan tanto, siempre hay mucha comida y buena. Nos reuníamos muchos el día de **la mayada**, o para segar tal prado o para transportar... El ama es limpia y espléndida, tiene fama de eso, es suficiente con observar cómo arregla a los niños y cómo se arregla a sí misma. Amasa muy bien y prepara bien el embutido y la comida...". Datos recogidos en Fresnedo y contrastados en Morados, Yerbo, Zardaín, Collada, Miño y Riocastiello.

religioso. En todos estos campos el ama era la principal responsable y artífice (29).

Pues bien, el componente por excelencia de la mesa festiva era, una vez más, «el pan de casa», era quien marcaba el carácter de la mesa buena y abundante. Para estas ocasiones el ama encargaba al molinero que moliese y **peneirase** con más esmero y mejor el trigo, pues se trataba de la **cevera** de la fiesta, la de Pascua o la de la matanza, a la vez que ella amasaba con más cuidado aún y preparaba el horno con más esmero. Además en la mesa festiva el pan estaba recién hecho y era abundante, pues si en una ocasión así escaseaba el pan, o estaba duro o mal amasado, la mesa no era tal, es decir, «el pan de casa» era también el rey de la mesa festiva y ésta se convertía, en última instancia, en el muestrario más representativo de una casa.

3.—EL PROCESO Y EL CONSUMO DE PAN. UN COMPLEJO RITUAL

El cultivo, la manipulación y el consumo del pan constituía en las comunidades rurales asturianas, con una economía profundamente autárquica y mísera, un complejo rito que se iniciaba y se cerraba cíclicamente con **la mayada.** El rito **trabaja para el orden** entre los hombres y entre éstos y la naturaleza, señala G. Balandier (30), y, en nuestro caso, yo añadiría también entre los hombres y el más allá y entre los vivos y los espíritus de los antepasados. El rito es un proceso adaptado a un fin, la subsistencia en nuestro caso, que implica una serie de episodios y una sucesión de fases en que se asocian símbolos, iconos, palabras y actividades diversas. Es decir, el ritual puede considerarse, desde esta perspectiva, como quintaesencia de la costumbre, en la medida en que "representa la destilación o la condensación de muchas costumbres seculares y de muchas regularidades naturales", como señala acertadamente V. Turner (31).

Este complejo ritual, que durante muchas generaciones consiguió alcanzar un objetivo básico con recursos escasos como era la supervivencia del grupo doméstico, tiene un especialista por excelencia o una especie de sumo sacerdote, el ama de casa, que co-

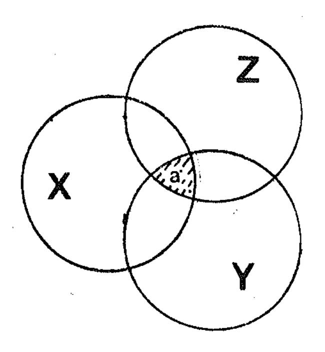
(29) Cfr. A. GARCÍA MARTÍNEZ, "Mujer, matrimonio y familia", op. cit., págs. 402-403.

(30) Cfr. G. BALANDIER, **El desorden. La teoría del caos y las ciencias sociales**, Gedisa Edit., Barcelona, 1989, págs. 30-31.

(31) Cfr. V. W. TURNER, **La selva de los símbolos**, Siglo XXI, Madrid, 1980, p. 55.

noce todos sus secretos y transmite esa especie de saber esotérico a las mujeres jóvenes, pues recordemos que cada casa se conocía, sobre todo, por el pan y las formas de administrarlo. Es decir, me reafirmo en mi hipótesis de que «el pan de casa» forma parte del núcleo de la cultura rural tradicional de muchas comunidades asturianas y al ritualizar todo el proceso se trata de corregir cualquier desorden proveniente del exterior o de los propios individuos del grupo. Este orden se pone claramente de manifiesto en la monotonía de la mesa común y en la administración de este bien básico y limitado que es el pan, pues se amasaba regularmente cada cierto número de días. El orden sólo se rompía en determinadas ocasiones que estaban socialmente permitidas o institucionalizadas, la mesa festiva, una especie de fenómeno catártico y necesario que expresa una necesidad y un deseo profundo de comer más y mejor. Pero en realidad, la mesa festiva es un mecanismo al servicio del **orden**, representado por la monotonía y pobreza de la mesa cotidiana, **orden** que se consigue a través de la catarsis y evidenciando la inviabilidad de la economía doméstica si la mesa cotidiana fuese siempre una mesa festiva, es decir, dominada siempre por ese **desorden** que supone el excesivo "gasto" de alimentos, que es como una inversión de la mesa diaria.

Pero repasemos más detenidamente ese complejo ritual que caracteriza y envuelve el cultivo, la manipulación y el consumo del «pan de casa», ritual en el que, a su vez, participa toda la familia y hasta los animales domésticos con su estiércol y su "trabajo" y presidido por los amos de casa y sobre todo por el ama, a la vez que desborda a los propios grupos domésticos. Pero en las comunidades preindustriales asturianas el trigo permanecía casi 10 meses en la tierra a merced de los agentes meteorológicos y de las plagas y ante lo cual el hombre poco o nada podía hacer, por lo cual se encomendaba parte de la tarea a la voluntad de Dios, bien fuese directamente, **que sea lu que Dious quera**, solían decir frecuentemente, o a través de los espíritus de los antepasados, **que las ánimas intercedan pa que Dious nus lu guarde**. Esto explicaría, en parte, el porqué el pan era considerado como algo sagrado, a la vez que se pone de manifiesto el hecho de que el pan era un elemento de cruce y de unión entre los tres niveles de la realidad cultural de estas comunidades: el ecológico, el social y el numinoso. Esto es y dicho de forma más simple, el pan (a) está en función del medio ecológico y de las condiciones meteorológicas (x), del grupo social y de los animales domésticos (y) y del universo numinoso (z), $\mathbf{a = f(x, y, z) = x \cap y \cap z}$.Esta actitud fatalista o de



x—Plano ecológico.

y—Plano social.

z—Plano de lo numinoso.

a—«Proceso del pan», que resulta del cruce o intersección de los 3 planos y de ahí su carácter "sagrado" que se rodea de ritual.

resignación y de súplica a las fuerzas misteriosas parece ser, por otra parte, una característica más o menos común, actitud perfectamente lógica si se tiene en cuenta su bajo nivel tecnológico, entre las sociedades campesinas preindustriales y, por supuesto con mucha más razón aún, entre las sociedades tribales, pues su gran dependencia del medio ambiente y por el hecho de estar demasiado expuestas a todo tipo de fracasos genera y alimenta este talante (32).

El ritual se iniciaba con la elección por parte del amo de las tierras en que se iba a sembrar el pan y su preparación. La elección estaba en parte condicionada por el sistema rotativo de las erías: **unguaño tocai a esta llouría de trigo, ou de maíz, etc.**, por razón de los pasos o **carriles**, por lo que el rito afectaba a todo el pueblo en este caso. Las tierras se abonaban y se preparaban todos los años del mismo modo. La tierra era calificada de buena o de mala según fuese **panible** o no, es decir, según produjese más o menos pan. La siembra se hacía siempre por las mismas fechas, del mismo modo y era siempre la misma persona quien sembraba el pan —persona social— el amo, y cuando moría lo hacía la persona que había heredado su "status", utilizando la mejor semilla seleccionada de la cosecha del año anterior. Las labores de **sallo** y de **arrompedura** se realizaban el mismo mes cada año, de la misma manera y por las mismas personas. Pasada la Semana Santa, el ama de casa iba a las tierras de pan, las rociaba con agua bendita y **espetaba** (clavaba) en ellas varias ramitas de **arbedeiro** (madroño) también benditas y las dejaba hasta que se recogía el trigo. A la vez que esparcía el agua utilizando como hisopo ramos

(32) Cfr. Sutti Ortiz, "Reflexiones sobre el concepto de la «cultura campesina» y los «sistemas cognoscitivos campesinos»", en T. Shanin (ed.), **Campesinos y sociedades campesinas**, op. cit., págs. 295-296.

de **ḷḷoureiro** o de **arbedeiro,** que habían sido bendecidos el día de Ramos, recitaba algunos conjuros para ahuyentar las sabandijas y demás bichos perjudiciales, de los que son buena muestra los siguientes:

> **Salí, sapos ya mundicia, que ahí vus vei 'l agua bendita.**
>
> **Salí, sapos ya toupos, pa las tierras de lus outros.**
>
> **Marcha, sapo, marcha, rato ya todas las inmundicias, que aquí vus traigo 'l agua bendita.**
>
> **Marcha, sapo, marcha, rato ya toda la comición que aquí vos traigo 'l agua del Sábado de Pasión** (33).

La siega, la recogida, **el acarreto** y **la facina** eran tareas que se hacían exactamente igual año tras año, y cada miembro de la familia, según edad y sexo, desempeñaba los mismos papeles. **La facina** se hacía en la era en el mismo sitio de siempre y la hacía la misma persona mientras vivía y podía. Asimismo, siempre se llamaba a los mismos **mayadores;** el trigo se guardaba en el mismo sitio, **el payeiro** se hacía en el lugar de siempre y por las mismas personas, etc. **La mayada** marcaba el final del ciclo que suponía el paso de la escasez a la abundancia. Cuando el trigo ya estaba en el hórreo, el ama de casa solía exclamar:

> **Gracias a Dious que ḷḷegou a pintoiru, ya lu tenemus recubrau, agora namás que Dious nus dea salú a todus pa cumelu** (34).

La mayada era por consiguiente un rito cíclico que daba fe del paso de la escasez a la abundancia, fenómeno éste muy común en las culturas agrarias preindustriales (35).

Pero, sin lugar a dudas, era en el proceso de elaboración del pan donde el ritual se hacía más estricto y con una mayor presencia de símbolos. Cada 12 ó 14 días el ama preparaba la misma can-

(33) Recogidos por Manuel Menéndez G. en Zardaín y Naraval (Cfr. M. MENÉNDEZ GARCÍA, "Notas folklóricas del Cuarto de los Valles", en **BIDEA** núm. 23, Oviedo, 1954, p. 13), Según el autor, también en Somiedo se encuentran conjuros similares. Yo mismo pude constatar que se trata de fórmulas muy difundidas por la zona de estudio.

(34) "Gracias a Dios que se logró recogerlo, ya lo tenemos recobrado, ahora sólo falta que Dios nos dé salud a todos para comerlo". El **pintoiro** era el trozo de madera con que se colgaban los cerdos después de muertos y limpios. Datos o expresión muy usual en toda la zona.

(35) Cfr. V. W. TURNER, **El proceso ritual,** Taurus, Madrid, 1988, págs. 152 y ss.

tidad de **grana, la cevera,** para ir a moler, también al molino de siempre. La preparación del **furmiento** y la elaboración de la pasta, **la fornada,** se realizaba meticulosamente, así como la cocción del horno, **el arruxau,** y del pan. El ama hacía los mismos preparativos, sobaba la pasta de la misma manera, hacía las mismas comprobaciones y se esforzaba para no olvidar ningún detalle, pues se trataba, en última instancia, de conseguir un difícil y peligroso equilibrio entre diversos extremos, ambos señal de mal pan,

húmedo	....	seco
poco **ḷḷeldo**	....	muy **ḷḷeldo**
soso	....	salado
muy cociu	....	**pouco cociu**
medrou	....	**aplastou**
... etc.		

La novata tenía problemas para conseguir este equilibrio y cuando lo lograba se decía que ya era mujer y hasta que ya se podía casar. Esta difícil empresa y de tanta responsabilidad explicaría el uso por parte de la mujer que la realiza de muchos gestos, rezos y símbolos mágico-religiosos a los que ya hice referencia. El propio trigo parece ser ya un símbolo del hombre mortal y las manos de la mujer que manipulan su harina son el medio que le devuelven la vida, por eso amasar es revivificar, y de ahí que reponga la fuerza de quien lo come en forma de pan. Este simbolismo de los cereales utilizados para la fabricación del pan o de galletas parece también existir en otras culturas agrarias preindustriales (36). Pero el pan no es tal hasta que no está amasado, **ḷḷeldao** y cocido, todo un proceso que implica crecimiento, un símbolo que significa vida y creación y, a su vez, que es comestible, lo que significa que el grupo podrá recuperar sus fuerzas en torno a la mesa presidida por el pan. Por tanto, el perfecto equilibrio del acto **de amasar el pan** se expresa por su justo crecimiento, que es un símbolo que se caracteriza, como todos los símbolos rituales, según el análisis de V. Turner (37), por condensar muchas cosas y acciones, por unificar fenómenos y significados dispares, por polarizar sentidos opuestos, el sensorial y externo, por una parte, y el ideológico, por otra, y por ser una formación de compromiso entre dos tendencias opuestas, la muerte y la vida, en este caso. Entre lós ha-

---

(36) Cfr., por ejemplo, Marie VIROLLE-SOUIBES, "Pétrir la pâte, malaxer du sens. Exemples Kabyles", en **Téchniques et Culture,** núm. 133, 1989, págs. 73-101.

(37) Cfr. V. W. TURNER, **La selva de los símbolos,** op. cit., págs. 30-33.

bitantes de la Kábila de Argelia, según señala Virolle-Souibès, la levadura es el hueso de la pasta, es quien resucita y vivifica la pasta, lo que en nuestro caso hace **el furmiento,** haciendo una clara referencia al Corán cuando habla de que la última resurrección tendrá lugar a partir de los huesos (38).

El pan bien hecho era símbolo de comer y de vida, y la tarea de **amasar el pan** tenía un profundo carácter sagrado por cuanto emulaba la creación misma. En este sentido, la mujer para amasar no podía estar indispuesta, pues en tales circunstancias era un ser impuro y la sangre de la mestruación es degradación de la vida, es un símbolo de muerte, de la naturaleza que muere y no genera vida; es decir, la mujer es un ser ambivalente, y al igual que posee el poder de la fecundidad, el que permite hacer nacer, también es causa de contaminación y muerte (39). Por eso no podía amasar una mujer indispuesta, porque la pasta no **ḷḷelda,** pues **ḷḷeldar** es revivir y crecer, al igual que no podía hacer bizcochos porque tampoco subían, ni podía manipular la carne de la matanza porque ésta no adobaba y se perdía (40).

Ahondar en estos hechos es realmente difícil y sobrepasa, sin duda, el marco de este trabajo, sin embargo quisiera esbozar algunas posibles vías de comprensión. El ama, a medida que va teniendo más edad, adquiere un "status" más sólido dentro de la familia y del grupo, y esto es un hecho indiscutible. Las razones no parecen estar todas bien definidas, pues parecen ser varias. Por una parte, es un ser ya plenamente de casa, hecho que se pone más en evidencia al existir en la familia otra mujer casada, la nuera que es **la nueva,** y al haber desaparecido, por regla general, su suegra. Por otra parte, el ama posee una mayor experiencia para "gobernar" la casa —alimentos y cocina y la educación de los más jóvenes— y de hecho es la administradora de los bienes de subsistencia y del capital social y simbólico de la casa. Por último, con la menopausia la mujer se convierte en un ser plenamente cultural, equiparándose socialmente al hombre (41), dominando así aquellos nexos peligrosos e incontrolados que la unían a la naturaleza y a la muerte por medio de la sangre mestrual. De este modo su imagen de debilidad, de desconfianza y de peligrosidad se

---

(38) Cfr. M. VIROLLE-SOUIBES, "Pétrir la pâte", op. cit., p. 98.

(39) Cfr. comentarios de G. BALANDIER en este sentido (G. BALANDIER, **El desorden,** op. cit., págs. 96-99).

(40) Cfr. A. GARCÍA MARTÍNEZ, "La matanza", op. cit., p. 117.

(41) Cfr. C. MEILLASSOUX, **Mujeres, graneros y capitales,** Siglo XXI, México, 1978 (2.ª ed.), p. 112.

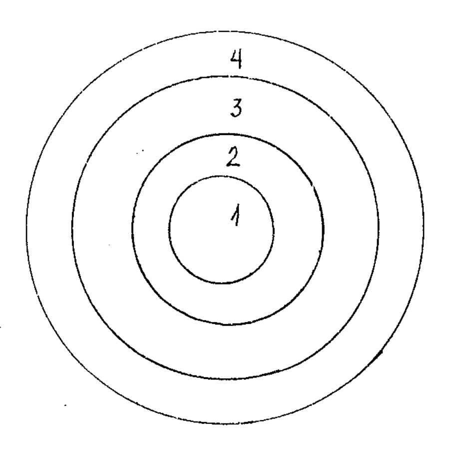
va desplazando poco a poco hacia **la nueva** y el ciclo se repite. En base a esto, el ama es quien manipula los productos básicos para la subsistencia y la vida del grupo doméstico, como son el pan, la carne, la cocina, y es, a su vez, quien administra el capital social y simbólico de la casa para dar vida social y cultural a las nuevas generaciones. La mujer de edad es, en este sentido, el nexo y el único puente seguro entre la naturaleza y la cultura, simbolizados en el ritual del pan por la muerte y la vida, pues el trigo muere al hacerse harina (polvo) y vuelve a revivir en manos de la mujer convirtiéndose en pan de vida. Cabe pensar, de algún modo, que la mujer de edad se convierte en un ser plenamente cultural y así controla mejor que nadie, a través del ritual, esos fenómenos simbólicos que son puente entre lo natural y lo cultural, que implican vida/muerte, estabilidad/cambio, abundancia/escasez, etc. En este sentido y desde esta perspectiva se podría entender el porqué las mujeres de edad controlaban el campo de la brujería y de la magia, dos fenómenos siempre conexos y muy comunes entre las comunidades rurales preindustriales de Asturias y del área mediterránea, la brujería provocando muerte y desequilibrios y la magia restableciendo la vida y el orden natural, social y moral (42).

Pero retomemos de nuevo el hilo de nuestro discurso sobre el ritual del proceso y consumo del pan.

Una vez elaborado el pan, éste se convierte en el alimento básico de la familia, bien fuese solo o con otros alimentos. Pero en todos los casos el pan era consumido con un profundo respeto y veneración, pues realmente todos asentían en que se trataba de un bien sagrado para cuya obtención habían colaborado todos: la tierra, la lluvia, el sol, los animales, los miembros vivos de la familia, las almas de los antepasados y Dios. Este carácter sagrado y sus propiedades semidivinas se transmitían, de algún modo, a quienes lo consumían e incluso a los objetos que tocaban más directamente la masa de pan, como sucedía con **la pala del forno,** y por eso en caso de tormenta se sacaba al exterior para proteger a la familia y a los animales del rayo y para amainar las lluvias torrenciales que podían perjudicar la casa y los sembrados. Otras familias, en tales momentos, sacaban **la pala y el rudaba̤llo** y los colocaban en forma de cruz. Todo esto fomentaba y alimentaba

(42) Ver mi análisis de estos dos fenómenos entre los vaqueiros de alzada de Asturias (cfr. A. García Martínez, **Los vaqueiros de alzada de Asturias**, Oviedo, 1988, págs. 322 y ss.).

en todas las familias un profundo respeto hacia el pan. En este mismo contexto, las personas ajenas al grupo doméstico que tenían acceso a la mesa y al pan penetraban en ese universo simbólico de la familia, en el núcleo más representativo de la casa. Por eso los invitados eran normalmente parientes, amigos o personas de rango a las que se deseaba obsequiar y con las que la casa mantenía o deseaba entablar unas relaciones de gran intimidad y una **reciprocidad generalizada** —la mesa y el pan no se vendían ni se compraban—, pues las casas rurales tradicionales, que eran unidades económico-sociales fuertemente individualizadas, mantenían con el exterior varios niveles de relación o de incomunicación, según los casos, muy bien definidos. Es decir, la casa y la familia defendían su identidad mediante una especie de círculos concéntricos, y el grado de relación o de incomunicación se medía por su proximidad o alejamiento del núcleo central. Gráficamente se podria representar así:



4—Montes propiedad de la casa.

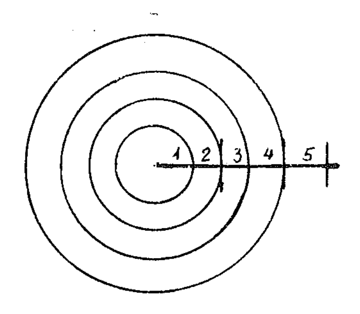
3—Tierras y prados.

2—**Calea** (entorno de la casa).

1—Cocina y mesa familiar.

También se podía medir el grado de relación o de incomunicación entre las diferentes casas por medio de los **niveles de reciprocidad** o de intercambio, utilizando en este caso la terminología de M. Sahlins (43), quien, a su vez, la toma de E. R. Service, y que podríamos representar del modo siguiente:

(43) Cfr. M. D. Sahlins, **Las sociedades tribales**, op. cit., págs. 131 y ss.



1 y 2—**Reciprocidad generalizada**, entre los miembros de la familia y entre parientes en situación normal (casa y parientes).

3 y 4—**Reciprocidad equilibrada**, entre amigos y conocidos en situaciones socialmente establecidas y de carácter recíproco (pueblo y parroquia).

5—**Reciprocidad negativa**, con extraños, de carácter especulativo y que prácticamente eran inexistentes (sociedad **otra**).

Finalmente, en torno al complejo ritual del pan nacían y se nutrían también otros muchos símbolos de carácter antropomórfico muy usuales, aún en la actualidad, tanto en el medio rural como en el urbano y en los que el pan es sinónimo de "bien" o de "vida". Así, se dice del niño que "crece como el pan", de una persona que "es buena como el pan", "es un pedazo de pan", "sabe ganarse el pan", etc. Este simbolismo del pan también se hace extensivo al medio ecológico: "un pueblo o una tierra muy panible", y a las condiciones climatológicas: "este año es un año de pan", o "no es año de pan, sino de hambre", "ta un día de fame", etc.

En resumen, todo este complejo ritual y este abigarrado universo simbólico parece responder, ante todo, a un objetivo primordial para la propia supervivencia de la familia, es decir, conseguir un orden y un equilibrio en relación con el cultivo, la manipulación y el consumo de un producto básico y a la vez limitado, el pan, pues cualquier cambio o desviación podía acarrear el hambre para la familia.

II.—CRUCE DE CULTURAS O ENTRE «LO DE ANTES» Y «LO DE AHORA»

Empezaba este trabajo diciendo que una cosa parece cierta desde el punto de vista antropológico, es decir, una cultura desaparece o se transforma profundamente cuando se la despoja o se transforman sustancialmente aquellos componentes o formas de vida que le dan identidad o que constituyen su núcleo, es decir, puede tratarse de una destrucción cultural más o menos programada o de un proceso "natural" de aculturación que es siempre lento y menos traumático. Toda cultura, como cualquier otro sistema, está capacitada para asumir y restablecer su equilibrio an-

te ciertos comportamientos y fenómenos que ocurren en su seno, sin que su identidad se altere, pero cuando estos fenómenos llegan a afectar a su núcleo esencial, la situación se vuelve irreversible y, de un modo más o menos rápido, el sistema desaparece o sufre un cambio sustancial, pues en tales circunstancias no existen mecanismos de retroalimentación para controlar esas variables entrópicas o para fortalecer aquellas otras capaces de contrarrestar la acción de ésas y conseguir de nuevo una homeostasis dinámica. En el caso concreto de la cultura tradicional asturiana, considerada como un sistema, pudo controlar durante muchas generaciones ciertos cambios: la muerte, el trueque, las catástrofes y las malas cosechas, la emigración de cierto numero de sus miembros, etc., pero es incapaz de controlar otros que originan el abandono de ciertas formas de vida y un progresivo cambio de la **propio** por lo **extraño:** la mecanización y la lenta conexión con el mundo del mercado y capitalista, la emigración de todos los miembros de la generación de repuesto y la imposibilidad del grupo para autoperpetuarse biológicamente, la desaparición de las estrategias matrimoniales y el cambio de la verticalidad por la horizontalidad en el seno de los grupos domésticos, el deseo de imitar en todas sus dimensiones a la familia nuclear urbana, el progresivo control por parte de la **reciprocidad negativa,** de claro signo expeculativo, de la **reciprocidad generalizada** y de la **equilibrada,** la pérdida, por parte de la familia, de su papel **endoculturalizador** mediante la transmisión oral a manos de las instituciones públicas profundamente urbanizadas y sirviéndose de la escritura y la imagen, etc. Estos cambios provocaron, en el seno de las comunidades rurales preindustriales de Asturias, un progresivo dominio del **hacia afuera** (orden técnico y progreso) sobre el **hacia dentro** (orden moral y tradición), originando, a su vez, una gradual transformación de su cultura. Pero, en la actualidad y después de más de dos décadas, estas comunidades se debaten aún en busca de una nueva identidad cultural entre los detritus de **lo de antes** y las nuevas formas de vida de **lo de ahora.**

1.—DE LO EXTRAÑO A LO PROPIO Y DE LO PROPIO A LO EXTRAÑO. UN EJEMPLO: LA COMPRA DEL PAN DE CASA.

Hace más o menos un cuarto de siglo, cuando algunas casas de la zona, de manera aislada, comenzaron a dejar de sembrar trigo y a comprar el pan, el escándalo y los comentarios fueron unánimes y muy elocuentes:

Esus dánselas de muy modernos, nun tienen vergüenza, echan la casa a pique, cun ese rabañu menus ya esa casarada mira que nun cuyer pan ninguno nin amasar... Pues chachu, una casa sin pan pasa fame, pues cun lu que se compra nun se farta la xente. Si llevantasen la cabeza lus vieyus ou fulanu de la casa, pues chufábunlo muitu, nun sei qu'iba decir..., vaya xeitu de casa. Dicen que compran tolus días pan de la tagona, son muy finos... Si semasen las tierras tenían pan ambute, purqu'ía una casa bárbara en fincabilidá y asina tan compra compra ya nun cuemen pan... La casa que cuei pan abondu pal añu tien un bon esfouto ya doutramiente paré que nun ai nada en casa ya pa 'ncima las tierras ermas. Semar pan ía fartura ya un preceuto (44).

Este tipo de reacciones se producían y aún se siguen produciendo cada vez que un individuo o una casa da pasos hacia adelante o adopta innovaciones o formas de vida diferentes. La característica más sobresaliente de la cultura campesina tradicional era la defensa de la tradición y la lucha contra las desviaciones, como se viene repitiendo a lo largo de este trabajo, y lo conseguía gracias, sobre todo, a que eran culturas basadas en una **endoculturalización** oral (45). Se trata, en definitiva, de un conflicto entre la tradición y el progreso o entre **lo de antes y lo de ahora,** entre **lo próximo y lo nuevo o extraño de ahora,** una señal inequívoca de que aún perviven muchas formas de la cultura tradicional.

La gente sabe que las condiciones de vida están cambiando drásticamente, pero su mentalidad tradicional y su visión del mundo fuerza a la mayoría a enfrentarse a esas nuevas condiciones con formas de conducta que para las generaciones precedentes **supusieron seguridad,** por cuanto la tradición significaba bien, orden, vida..., al tiempo que lo extraño —lo que venía de afuera— se conceptuaba como malo, "muerte", desorden... (46). Todo esto

(44) "Esos se las dan de muy modernos, no tienen vergüenza, echan la casa a pique, con ese montón de hijos y esa cantidad de gente en casa no sembrar trigo ni amasar pan... Una casa sin pan pasa hambre, pues con lo que se compra no se puede alimentar la gente. Si volviesen los antepasados, sobre todo Fulano a quien ponderaban mucho, vaya plan de casa... Dicen que compran diariamente pan recién hecho al panadero, pero como el de casa... Si sembrasen las tierras tendrían pan bastante, porque la casa tiene buenas propiedades y así están comprando constantemente y no comen pan... La casa que cosecha bastante pan tiene una buena base y de ese modo parece que no hay nada en casa y las tierras abandonadas... Sembrar pan es como un precepto, una orden sagrada...". Datos recogidos en Fresnedo (Tineo), pero que se pueden hacer extensivos a toda la zona de estudio.

(45) Cfr. K. DOBROWOLSKI, "La cultura campesina tradicional", en T. Shanin (ed.), **Campesinos y culturas campesinas,** op. cit., págs. 249-267.

(46) Cfr. G. BALANDIER, **El desorden,** op. cit., págs. 87 y ss.

pone de manifiesto que en una cultura existen niveles o elementos que son más resistentes al cambio que otros y lo demuestran los estudios sobre **la aculturación**, y en este sentido lo que fue un mecanismo protector, ahora se convierte en un lastre al unirse o convivir con las nuevas pautas (47).

Progresivamente y a medida que éste (el abandono del cultivo del pan) y otros cambios se fueron generalizando entre las comunidades rurales de Asturias los comentarios cambian totalmente de signo y ahora van dirigidos hacia aquellas pocas familias que siguen manteniendo viejas formas de vida, y en concreto el cultivo del trigo y la fabricación del pan de casa:

> **Agora naide sema trigu nin amasa, ande vei qu'esu ya se deixou de facer pur todus lus ḷḷugares, ya güei naide pasa fame de pan, además nun ai aqueḷḷas casaradas de xente qu'había entoncias, ya pan cuémese poucu, la xente güei cueme outras cousas, la xente agora ía muy esquisita pa cumer. Na redulada seique nun seman trigu más qu' en casa Fulanu ya 'n casa Manganu, esus son muy a l'antigua ou a lu d'antes. A nos caeunus el fornu ya tovía naide lu ḷḷevantou, nun ai nin aunde ir a muler, ya las muyeres de agora ḷḷou nun saben apenas nin amasar. Home, algún día faise algún buḷḷín nel fornu de la cucina purqu' apeteceusi a tal ou a cual.. Ia muitu más cómodu cumpralu tienru tolus días, vienen a traételu a la puerta casa lus panaderos, amárranse pur vendételu purque tan locus purqu'is compres; you compru algo a todus ya metu alguna fugaza nel cungelador** (48).

(47) Cfr. el análisis al respecto de este tipo de fenómenos en G. M. FOSTER, **Tzintzuntzan**, op. cit., págs. 241 y ss.; G. DUBY, **Historia social e ideologías de las sociedades**, Anagrama, Barcelona, 1976, págs. 81 y ss.

(48) "Ahora nadie siembra trigo ni amasa, hace mucho que eso se dejó de hacer por toda la zona, hoy nadie pasa hambre de pan, además hay menos individuos en las casas y pan se come menos, la gente come otras cosas y hoy somos muy exigentes para comer. En toda la zona tal vez sólo siembran trigo en casa Fulano y en casa de Zutano, ésos no han evolucionado nada. A nosotros se nos derrumbó el horno, y ya no existen ni molinos y las mujeres casi ya no saben ni amasar. Hombre, algún día se hace algún bollo en la cocina de casa porque a alguien se le apetece... Es mucho más cómodo comprar diariamente el pan recién hecho, pues te lo vienen a traer a la puerta de casa los panaderos, se pelean por vender, pues todos desean que les compres algo. Yo compro algo a todos y después meto algún pan en el congelador para alguna emergencia...". Este tipo de comentarios, que representa todo un diagnóstico del grado actual de aculturación de las comunidades rurales asturianas, puede recogerse en toda la zona. Este comentario corresponde a Fresnedo y a Yerbo (Tineo).

Nos encontramos ante un fenómeno de inversión de ciertas formas de vida, es decir, lo que hace un tiempo era señal de desorden y motivo de escándalo para la mayoría de las casas, ahora es señal de progreso y de bienestar, y se impone, en ciertos campos, como un nuevo estado de cosas absolutamente normal (49), a pesar de que mucha gente, en este caso concreto del pan, no está ni mucho menos plenamente convencida de ello. De hecho, cada día son más las personas que añoran el pan de casa y ciertas familias están volviendo a sembrar trigo, y sino lo compran, para hacer pan del de antes, hecho que es más común entre aquellas que podríamos conceptuar como más evolucionadas y que, tal vez precisamente por eso, no tienen ningún reparo en recuperar aquellas formas de vida **de antes** que consideran mejores que las adoptadas **ahora** del exterior. Dicho de otro modo y en términos más generales, se está observando desde hace años en las comunidades rurales de Asturias una fuerte tendencia **a cambiar lo de antes (tradición) por lo de ahora (lo que viene del exterior)**, sobre todo en lo que atañe a aspectos o formas culturales periféricas, al tiempo que persisten muchos elementos del núcleo sustancial **del antes** y tal vez por eso, pues parece ser una reacción muy generalizada, cuando dos culturas esencialmente muy similares, para conquistar y mantener su identidad, intentan destruirse periféricamente (50). Es decir, muchas caserías rurales asturianas actualmente tienen una serie de planes y una cierta imagen de cómo debe ser su forma de vida, e incluso los tratan de poner de algún modo en práctica, impulsadas por esa idea **del ahora, "por lo moderno"** y

(49) Cfr. los comentarios que hace sobre la tradición, como norma que sanciona y aprueba, G. BALANDIER, **El desorden**, op. cit., págs. 73 y ss.

(50) Podríamos sugerir al lector, a modo de reflexión, la actitud y muestras de desprecio y de distanciamiento externo que exhibe, con frecuencia, el emigrante cuando vuelve a su medio, medio rural me refiero, cuando en realidad aquél sustancialmente no ha cambiado nada, y por eso se comporta así, porque no quiere ser aquello que realmente es y que le obligó a emigrar en las condiciones en que lo hizo, a la vez que quiere defender esa cultura superficial urbana que adquirió y hasta exhibe de un modo exagerado. En otro campo, los brotes de racismo de nuestro país son tanto más virulentos cuanto más cercanos están, a nivel de su núcleo cultural, las dos comunidades enfrentadas. En este mismo sentido tenemos también ejemplos aportados por la Antropología Cultural. Así, podríamos citar los duros enfrentamientos y el profundo desprecio que los nuer tienen hacia los dinka, precisamente, según Evans-Pritchard, para cultivar y mantener esa identidad social y esa cultura que ellos creen superior frante a sus vecinos los dinka, cuando, en realidad, son muy similares físicamente y sus lenguas y sus culturas son también muy parecidas (cfr. E. EVANS-PRITCHARD, **Los nuer**, Anagrama, Barcelona, 1977, págs. 15 y ss. y 139 y ss.).

por sû "menosprecio" de **lo de antes.** Pero, a mi juicio, se trata de una visión **emic,** pues si se analiza atentamente sus conductas diarias **(etic),** se puede observar que, en la mayoría de los casos, sus formas de vida reales responden en efecto a otros móviles. Así y para citar sólo algunos ejemplos, el prestigio de la **facina** de antes se desplazó ahora al número de vacas y a los litros de leche que se producen y se entregan públicamente —**"somus lus que más ḷḷeite entregamus de la parroquia"**—, aunque de ello no se obtengan más ganancias netas, lo que denota que su conducta real aún no opera según los patrones capitalistas que parece guiar el nuevo modelo de casería; igulamente, la pareja de vacas de antes que se exhibía ante los demás vecinos, ahora la sustituye un buen tractor, a menudo menos adaptado al medio que otro no tan ostentoso, y el lujoso caballo de montura bien ataviado, símbolo de la casa pudiente y que sólo servía para ciertas ocasiones, fue suplantado por el coche de lujo, aunque peor adaptado también que otro menos llamativo, pero que sin duda sería más funcional, etc. Es decir, se observa una discrepancia entre los proyectos de ahora **(emic)** y una serie de conductas reales de antes **(etic),** porque, en realidad, siguen más o menos intactas una serie de estructuras socio-ideológicas del pasado, lo que pone en evidencia, una vez más, que una cultura es un **todo organizado** en el que las variables organizacionales e ideológicas ejercen una función de realimentación de las variables infraestructurales, sin que por ello dejen de ser las variables independientes o determinantes dentro de una perspectiva materialista de la cultura.

El campesino preindustrial asturiano fue frecuentemente marginado por parte de la cultura oficial, por los órganos y poderes públicos y por el habitante de la ciudad, y precisamente lo fue por su cultura, es decir, por su dieta alimenticia, por su lengua, sus creencias, ritos, formas de vestir, su trabajo, sus costumbres y valores morales, su vivienda, su relación con la naturaleza y los animales domésticos, su falta de higiene, etc. Actualmente se da la paradoja de que las comunidades rurales tratan de imitar las formas de vida externas del habitante de la ciudad, mientras que éste emula y consume formas de vida periféricas de la cultura rural tradicional —formas lingüísticas, artículos de consumo de primera necesidad, contacto con la naturaleza y el mundo animal, etc.— precisamente porque se considera un ser profundamente urbícola. Es decir, la **"ruralización"** de los habitantes urbanos durante sus salidas y contactos con la cultura rural, no es una señal de desintegración de la cultura urbana, sino que se trata, a mi juicio,

de una afirmación. Por el contrario, la imitación, a veces exagerada, y la asimilación de la cultura urbana por parte de la población joven rural sí parece ser una muestra de la desintegración o de la crisis que padece la cultura rural. Dicho de otro modo, periféricamente se podría decir que durante los últimos dos decenios estamos asistiendo, si se me permite la expresión, a una ruralización progresiva de la cultura urbana y, a la vez o por contra, a una urbanización de la cultura rural, pero con una gran diferencia, y es que mientras la cultura urbana no compromete en ello su identidad, la cultura rural por contra mucho más vulnerable, por una serie de razones que no puedo tratar aquí, sí se ve afectada poco a poco en su núcleo, sin que se vislumbre cuál va a ser el nuevo modelo cultural que surgirá de este proceso de aculturación en que está inmersa. Mientras tanto, en las comunidades rurales de Asturias se observan, reitero una vez más, muchos restos culturales del pasado, que se confunden en su actual estado de detritus, perviviendo en los márgenes de otras pautas dominantes como reliquias que perdieron su papel original.

Para volver al tema específico de este trabajo, la sustitución del «pan de casa» por el pan comprado puede parecer que se trata de un cambio meramente superficial, del mismo modo que el ciudadano de la ciudad se trae el fin de semana pan de escanda o huevos de aldea, pero en realidad la cultura rural se va viendo afectada por ello en su mismo núcleo. Así, la organización técnica del espacio se transforma, el pluricultivo va dando paso a un monocultivo con vistas al mercado y el grupo doméstico sigue siendo una unidad de producción pero no de consumo, pues hay que producir más **outputs** para hacer frente a los cada vez más numerosos **inputs**, entre ellos la compra diaria del pan, **la reciprocidad generalizada** y **la reciprocidad equilibrada** son absorbidas paulatinamente por **la reciprodicad negativa** basada en la ganancia que invade el campo de las relaciones sociales; la división del trabajo, al igual que los papeles desempeñados por la mujer, los ancianos y los niños se trastrocan por la llegada de la maquinaria, las relaciones del hombre con su medio ecológico, sus tierras que forman parte de su explotación que **casificaba** al grupo doméstico, se convierten en relaciones de explotación, "obligándole" a producir más a base de fertilizantes industriales cada vez más complejos, degradando así el medio; los animales domésticos son también "explotados" más allá de sus posibilidades a base de piensos y hormonas; la casa, y por consiguiente la familia, pierde su identidad al entrar en ese voraz circuito de lo **propio/extraño** y

extraño/propio, que es el mercado capitalista, que la vacía de sus propios símbolos; y finalmente el universo moral y las relaciones de carácter religioso se desplazan hacia las innovaciones técnicas y el poder y la seguridad que da el dinero, de modo que ya no se dice, **que sea lu que Dious quera** o **ía cousa de Dious**, sino **con dinero todo se arregla** (51). Sin embargo, desde mi punto de vista en las comunidades rurales de Asturias, vuelvo a repetir, no se han generado aún esas nuevas estructuras sociales y mentales capaces de consolidar esos cambios económicos, a la vez que las estructuras tradicionales se han visto afectadas más o menos profundamente y perviven, en muchos casos, en forma de reliquias y de lastre, lo que explicaría el hecho de que los cambios que se han dado no están aún plenamente estabilizados y sigan siendo formas de vida carentes de ese polo ideológico capaz de consolidarlos y darles identidad.

2.—DE «LO DE ANTES» A «LO DE AHORA», O LA BUSQUEDA DE UNA NUEVA IDENTIDAD CULTURAL

La aculturación en la que están sumidas las comunidades rurales de Asturias desde hace un cuarto de siglo ha ido provocando el abandono de múltiples formas seculares de subsistencia económica, entre las cuales y como más representativa estaría «el pan de casa», al tiempo que dichas comunidades se han ido incorporando al sistema comercial y a las instituciones nacionales, de modo que cada vez son menos tribales y más urbanas o, como señala M.ª Dolores Juliano hablando de la cultura popular (52), la sociedad rural tradicional deja de ser el "sistema total" que casi era, para convertirse en un subsistema de la sociedad global. Este proceso está preñado de consecuencias de muy largo alcance que se pueden catalogar en tres dimensiones, las mismas que articulan su cultura:

(51) Cfr. el análisis de C. Esteva F. sobre el proceso de aculturación entre algunas comunidades rurales del Alto Aragón, cuyos desencadenantes fueron, según el autor, los cambios introducidos en sus bases económicas y que poco a poco fueron penetrando en el nivel social y en el ideológico, afectando de ese modo a toda la cultura (cfr. C. ESTEVA FABREGAT, "Para una teoría de la aculturación en el Alto Aragón", op. cit., págs. 7-75).

(52) Cfr. M.ª Dolores JULIANO, "Cultura popular", **Cuadernos de Antropología**, núm. 6, Edit. del Hombre, Barcelona, 1986, págs. 16 y ss.

a) **Dimensión económica.**—Representa el paso de la producción limitada a la familia a una producción para empresas productivas dependientes de proyectos industriales, lo que originó cambios profundos y generalizados en la base económica de las caserías asturianas, a la vez que persisten aún formas del pasado y otras de carácter coyuntural y externo que estrangulan o limitan este proceso, por lo que las explotaciones agrarias asturianas son empresas muy poco rentables.

b) **Dimensión organizacional.**—Se ha ido originando, si bien con mayor lentitud, un desplazamiento de las funciones organizativas e institucionales del jefe de familia y de la comunidad vecinal hacia otros vértices situados en la ciudad, en la capital nacional o incluso en capitales extranjeras, con lo que el campesino se incorpora, en parte, en una sociedad de clases jerarquizada en la que él ocupa el puesto más bajo (53). La familia rural aspira a ser como la familia contemporánea, es decir, una familia nuclear con pocos hijos, en la que la pareja busca la felicidad individual y encomienda la educación de los hijos a las instituciones públicas y en la que **la verticalidad** de la familia tradicional es desplazada por **la horizontalidad**, por lo que los ancianos, verdaderos depositarios y guardianes de la sabiduría tradicional, van siendo relegados a un muy segundo plano al privarles de sus funciones, cuando la edad ya no les permite trabajar como antes. Todo esto origina rupturas, o cuando menos marginación, en el seno de las familias rurales, como nos muestran algunos comentarios recogidos en la zona de boca de personas de edad y teóricamente jefes de la casa:

> **Lus vieyus tamus anticuaus. Antes era trabayar pa cuyer pan pa 'l añu pa toda la familia ya facer un bon Samartín. Agora nun se sema nada, cómprase casi todo, agora son las vacas de ḷḷeite pa 'ntregar cada vez más, ya d'esu lus vieyus nun sabemus. Pero nos nu nus sentimus acubardaus pulus nuevus, cubramus todus lus meses la nuesa paguina ya pa nos tenemus abondu, pero además inda trabayamus ya facemus pur nun dar guerra; a lus vieyus güei naide lus quier. El fiu aí tien la casa, que la trabaye si quier, you nun me metu 'n nada ya él tampoucu nada me diz nin me pregunta, fai ya desfai pal ḷḷau que quier** (54).

(53) Cfr. el análisis general que hace sobre este proceso de aculturación de las sociedades rurales A. Pearse (A. PEARSE, "La metrópoli y el campesino: La expansión del complejo urbano-industrial y la cambiante estructura rural", en T. Shanin (ed.), **Campesinos y sociedades campesinas**, op. cit., págs. 60-70).

(54) "Las personas mayores estamos anticuadas, antes se trabajaba para te-

Las mujeres de edad, las teóricamente amas, también sienten del mismo modo los cambios habidos en el seno de las casas, según pude pulsar a través de algunas informantes. Veamos uno de esos comentarios:

> **You salgu pa fuera a facer algu, cun lus nenus, la cumida ya la casa cuerre la nueva. You mientras poda fairei algu ya nun darei guerra, además lus gastus de casa sustenémuslus el mieu home ya you cun lu que cubramus. Agora cómprase muitu, nun ía cumu antes que s'amasaba ya cumíase de lu de casa tol añu. Lus nenus criábanse sin gastus, agora la madre ta tol día cumpránduis nel cumerciu. Pero l'home ya you nun tenemus purque reventar, abondu tenemus trabayau pa criar el rabaño fius que criamus, que trabayen lus nuevus, además a nos dinnos que tamus anticuaus ya que de lu d'agora nun sabemus.** (55).

---

ner pan suficiente para el año y hacer un buen Samartín. Ahora no se siembra nada, se compra casi todo y sólo se dedica la gente a la producción de leche, y de eso los mayores no entendemos. Pero nosotros no nos sentimos acomplejados ante la gente joven, porque cobramos nuestra pequeña jubilación y para nosotros tenemos bastante; pero además aún trabajamos y procuramos no molestar mucho, a los viejos ahora nadie los quiere. El hijo ahí tiene la casa, que la trabaje, y yo no le doy ninguna orden y él tampoco me pregunta ni me consulta nada, haz y deshaz a su antojo". Datos recogidos en Collada, en Tremado y en Miño (Tineo).

(55) "Yo salgo a trabajar fuera de casa, los niños, la casa y la comida son cosa de la **nueva.** Yo mientras pueda haré algo y no molestaré, además los gastos de la casa corren por cuenta de mi marido y mía. Ahora se compra mucho, no es como antes que se amasaba y se comían cosas de casa todo el año. Los niños se criaban sin gastos, ahora la madre está constantemente comprándoles. Pero mi marido y yo ya no tenemos por qué trabajar en exceso, bastante hemos trabajado para criar el montón de hijos que hemos criado". Datos recogidos en Fresnedo, Yerbo, Zardaín y Riocastiello (Tineo). El "status" de los ancianos en las comunidades rurales de la zona aquí estudiada parece haber entrado en un retroceso progresivo a lo largo de las últimas dos décadas, de modo que, de hecho, están perdiendo su condición de **amo, ama,** aunque la conserven de derecho, por lo que tal vez se puede hablar de un **"status" vacío de roles** cuando nos referimos a la situación actual de los ancianos. Este proceso parece estar marcado, por un lado, por una especie de **"desvinculación"** del anciano (**"disengagement"**), según una de las tesis defendida por E. Cumming y W. Henry y formulada como **Theory of "disengagement"**, teoría que ha sido analizada por Teresa San Román (cfr. T. SAN ROMÁN, **Vejez y cultura. Hacia los límites del sistema,** Barcelona, 1990, págs. 42 y ss., especialmente); por otro lado, esta **desvinculación** del anciano parece ser una réplica al revés del proceso de enculturación de la niñez, es decir, una especie de **"deculturación"**,un punto de vista que defiende B. G. Anderson (cfr. B. G. ANDERSON, "The process of deculturation: its dynamics among United States aged", en **Anthropological Quarterly,** 45 (4), págs. 209-216, 1972). Las causas principales de este proceso, marcado por la **desvinculación** y la **deculturación** de los ancianos que origina una pérdida de roles y un progresivo vaciamiento de su "status", son muy diver-

En estos dos relatos, bien elocuentes por otra parte, se observan los cambios acaecidos en la sociedad rural asturiana, a la vez que un cierto grado de resignación en las personas de edad que, de ser las responsables máximas de la casa, económica, social e ideológicamente, hoy son seres cada vez más marginales, casi al igual que ocurre en la ciudad, viviendo en una nueva empresa volcada en la producción para el mercado y en la que ellos se sienten extraños, **de antes,** y en la que sus pensiones son, casi exclusivamente, su garantía y su contacto con **el ahora.** Pero simultáneamente, los jóvenes que aspiran a imitar la familia contemporánea y urbana (56) tienen menos posibilidades y tropiezan con más obstáculos para materializar ese modelo de vida, debido a la coexistencia de tendencias contradictorias y de una serie de condicionantes económicos inherentes a la empresa familiar, lo que motiva que muchas jóvenes parejas emigren a la ciudad. En efecto, las jóvenes parejas actualmente quieren poner en práctica un modelo de vida similar al de la pareja proletaria, pero esto tropieza real-

---

sas, pero en el caso concreto que nos ocupa podríamos citar las siguientes: a) El incremento del número de ancianos en proporción al resto de la población. b) La crisis de la familia troncal como unidad de producción, de consumo y de residencia. c) El desarrollo educativo y el traspaso de las tareas de enculturación de los niños a la escuela pública y, por consiguiente, la pérdida de valor del saber y la experiencia de los ancianos. d) El desarrollo de los valores individualistas que fomenta la sociedad moderna. e) Las innovaciones tecnológicas que crean nuevos roles que desempeñan los jóvenes, al tiempo que vuelven anticuados los tradicionales desempeñados por los ancianos. f) La falta de **presión sobre la tierra,** debido a la emigración, ya que los ancianos obstentaban la propiedad del suelo y demás bienes de la casa. Es decir, el "status" de los ancianos parece estar en relación inversa a los procesos de modernización tecnológica, de desarrollo social y de aculturación en general de las comunidades rurales. Con estas notas no he pretendido, de ningún modo, sentar ninguna tesis, sino sólo trazar algunas directrices de lo que tal vez será un futuro trabajo de investigación sobre el grado de transformación de las comunidades rurales de Asturias, visto a la luz del nivel de **desvinculación** y **deculturación** de los ancianos, de modo que, según parece, a más aculturación (dominio del **hacia afuera**), menor es el "status" y más marginación sufre el anciano y, viceversa, a menor grado de aculturación (mayor dominio del **hacia dentro**), menor grado de marginación y mayor "status" de los ancianos.

(56) Las nuevas parejas tienen nuevas aspiraciones, fruto de ese proceso de **desruralización/urbanización,** dos perspectivas de un mismo fenómeno, **aculturación/enculturación** y, al sentirse truncadas o no materializadas satisfactoriamente, esas ilusiones les empujan al medio urbano, un medio urbano del que tienen con frecuencia una imagen idealizada. En el pasado, por contra, soportaban estas y otras muchas privaciones, pues al ser socializados en el ambiente rural desconocían otras formas de vida (cfr. el análisis al respecto de D. COMAS y J. J. PUJADAS, "Elementos para un modelo del proceso de urbanización/desruralización en el Alta Aragón", **Ethnica**, núm. 9, Barcelona, 1975, págs. 37-74).

mente con una serie de obstáculos de índole muy diversa. Por una parte, las explotaciones rurales son actualmente poco rentables y exigen muchas horas de trabajo o de cuidados y mucha sujeción. Por consiguiente, el consumismo y el tiempo libre —fines de semana y vacaciones anuales— que disfruta la familia proletaria, en el caso de la pareja rural se encuentra con muchas cortapisas. Por otra parte, la familia proletaria es nuclear y con residencia neolocal, y el "status" de la esposa, aún en el caso del "ama de casa" que no trabaja fuera, le permite, al menos teóricamente, un mayor grado de autonomía y de desarrollo personal. Por el contrario, en la familia troncal, que es la que predomina en el medio rural asturiano, y en las empresas rurales la joven esposa se encuentra sometida a la estructura familiar y casal, pues predomina también la familia patrilocal. Pero, por contra, la residencia neolocal requeriría medios económicos y supondría, a su vez, una pérdida de ingresos —las jubilaciones— y de los servicios de vigilancia de la hacienda y del cuidado de la prole que desempeñan las personas mayores. Por último, aun a pesar de todos estos condionantes, las jóvenes parejas podrían practicar ciertas formas de vida propias de las familias proletarias, pero ello tropieza, a su vez, con estructuras mentales inherentes al "status" de la mujer rural —la mujer debe de estar ante todo en casa, criar hijos y cuidar al marido y a las personas mayores—, mientras que el hombre puede y hasta debe salir y en casa sólo debe estar para comer y para dormir. Una posible alternativa al actual sistema de las explotaciones agrarias, profundamente **casificadas e individualistas** aún, podría ser tal vez la cooperativa de producción, de compra/venta y de maquinaria, pues permitiría disfrutar a las jóvenes parejas de más tiempo libre y de vacaciones, serían explotaciones más rentables, se evitaría mucha maquinaria totalmente supérflua y hasta permitiría una mayor independencia a las distintas parejas. Pero esta posibilidad tropieza con una serie de problemas que dificultan su creación o llevan al fracaso las que se logran materializar, se trata de nuevo del profundo **individualismo** y del **miope concepto de propiedad privada** que pervive aún en las familias rurales de Asturias, encarnado sobre todo en los hombres, pues téngase en cuenta que la familia rural tradicional de Asturias era asimismo patrilineal; pero además hay otras dificultades de carácter infraestructural, naturaleza del espacio y de otro tipo. La Antropología Cultural y los antropólos no se oponen, evidentemente, al cambio y al progreso de ningún grupo humano, sino que tratan de poner de manifiesto, en base a su concepción holística

de la cultura del grupo o grupos en cuestión, cuál es la situación, para que se tenga presente a la hora de diseñar y de aplicar proyectos, habida cuenta además de la concepción que el campesino, en este caso, tiene del mundo que le rodea y de que toda cultura es **un todo sistemático** funcional, integrado, internamente coherente, aunque no totalmente armónico, y no sólo un conjunto casual de costumbres y hábitos, por lo que **ningún cambio puede darse aisladamente** (57).

c) **Dimensión ideacional.**—Se está produciendo un paso de la diversidad cultural —cada casa tenía su propio sistema de normas y de valores y una cierta cosmovisión, transmitida oralmente y de profundo carácter tradicionalista y conservador (58), compartida en gran medida por la comunidad— hacia una progresiva homogeneidad cultural nacional, modificada por la diferenciación subcultural de clases.

La sociedad rural asturiana, por tanto y para terminar, se encuentra aún debatiéndose entre una serie de contradicciones que provienen de la **convivencia inarmónica de lo de antes y de lo de ahora**, pues la avidez y premura con que tratan de imitar y de adoptar las formas y el estilo de vida que les llega de la sociedad exterior, ante la resignación o consentimiento tácito de los mayores, tropieza en muchos casos con obstáculos más o menos insalvables de naturaleza muy compleja y de origen muy diverso, lo que determina que aún no se haya consolidado una nueva cultura rural con identidad propia, después de un cuarto de siglo de cambios.

Los profundos cambios económicos no acaban de aquilatarse y generar así un cierto grado de estabilidad en estas comunidades, por lo que tampoco son capaces de desplazar definitivamente las viejas estructuras sociales y mentales que aún perviven en mayor o menor medida, según las zonas, a modo de reliquias y operando como lastre, ni tampoco generan, por otra parte y tal vez precisamente por eso, otras estructuras nuevas capaces de consolidar esos cambios económicos. Así y para citar sólo algunos

---

(57) Cfr. en lo referente al tema de la aplicación de programas de innovación o de cambio cultural, como tarea fundamental de la Antropología aplicada, G. M. FOSTER, **Antropología aplicada**, F.C.E., México, 1974, págs. 107 y ss.

(58) Las sociedades que se endoculturan por medio de la palabra, tradición oral, son conservadoras, mientras que las que lo hacen por medio fundamentalmente de la escritura, en general, son sociedades cambiantes (cfr. K. DOBROWOLSKI, "La cultura campesina tradicional", op. cit., págs. 249-267).

ejemplos, frente al bajo rendimiento económico de las explotaciones agrarias, debido al minifundismo, al alto coste de la maquinaria, de los piensos, los fertilizantes, la energía, etc., a la coyuntura nacional e internacional que provoca una fuerte competencia y determina los bajos precios de los productos agrarios, el agricultor asturiano actual sigue sin superar viejas estructuras sociales y mentales, tales como el fortísimo **individualismo casal reinante** (59) que le impide llevar a cabo una concertación parcelaria bien planificada y crear cooperativas de producción, consumo y maquinaria, organizarse sindicalmente, explotar más racionalmente los espacios y recursos comunales y hasta recuperar, en un nuevo contexto, ciertas formas de vida del pasado. Es decir, suce-

---

(59) Es verdad, sin duda, que **el individualismo, la envidia y la desconfianza** son algunas de las características dominantes de la sociedad rural asturiana, aún en la actualidad. Estas características, que fomentan actitudes concretas que obstaculizan el que se consoliden determinados proyectos a todas luces beneficiosos para el campesino, como el de la creación de cooperativas agrícolas, forman parte de esa "**cultura campesina**" que trasciende las fronteras regionales y nacionales y de la que la cultura rural asturiana no sería sino una subcultura más. E. M. Rogers y L. Svennig, entre otros, caracterizaron la "**cultura campesina**" con los siguientes rasgos: (...) "1) la desconfianza mutua de las relaciones personales; 2) una percepción de que lo bueno está limitado; 3) dependencia y hostilidad hacia la autoridad gubernamental; 4) familismo; 5) falta de espíritu innovador; 6) fatalismo; 7) aspiraciones limitadas; 8) ausencia de dilación de la satisfacción; 9) visión limitada del mundo; 10) escasa empatía" (E. M. ROGERS y L. SVENNING, **La modernización entre los campesinos,** F.C.E., México, 1973, p. 35). Sin embargo, no se pueden explicar estos rasgos de modo **esencialista,psicologista, ahistórico y culturalista** sin más, como han hecho con frecuencia muchos teóricos de la modernización de la "**cultura campesina**", en particular cuando tratan el tema del **individualismo,** sino que sería necesario tratar de darles una dimensión histórica a las verbalizaciones de los informantes, una especie de perspectiva **etnohistórica, para tratar de buscar unas explicación a la "cultura campesina"** con que nos encontramos en un momento dado y, sobre todo, al **individualismo** que parece ser la causa inmediata del fracaso de todos los proyectos de signo cooperativístico. Esta **perspectiva etnohistórica** puede poner de manifiesto que no se trata de un individualismo o de una desconfianza congénitos al campesino, sino que se deben más bien a una serie de circunstancias internas, externas y coyunturales a las propias comunidades campesinas (cfr. las reflexiones al respecto de Jesús CONTRERAS, "La teoría de la «modernización» y su concepto de cultura campesina: reflexiones críticas", en E. Sevilla Guzmán (ed.), **Sobre agricultores y campesinos,** Servicio de Publicaciones Agrarias, Madrid, 1984, págs. 109-148). Pero no podemos, en este momento, tratar con un mínimo de rigor este interesante aspecto sobre sí, en un pasado no muy lejano (antes de la guerra civil), existía entre los campesinos españoles un verdadero espíritu cooperativístico que, posteriormente con el régimen franquista, se vició, originando desconfianza e individualismo. A lo largo de este trabajo he sostenido, con reiteración, la tesis de que cuando se trata de dar cuenta del cambio o **aculturación,** la cultura, tal y como la concibe la Antropología Cul-

de con frecuencia, sostiene M. Harris (60) y yo mismo lo vengo diciendo desde el principio de estas páginas refiriéndome a las comunidades rurales de Asturias, que los planes o proyectos de naturaleza **emic** son muy diferentes de sus conductas o consecuencias reales y diarias de naturaleza **etic.** Así, y tal como ya he señalado anteriormente, los proyectos de creación de cooperativas, una forma viable y ventajosa según los propios agricultores, y los nuevos planes de aprovechamiento colectivo de los espacios comunales **(emic)** chocan con las conductas y actitudes reales y con las estructuras **emic** —"que cada uno trabaje y atienda lo suyo", o "hay que partir los montes en suertes y cada cual que haga con su parcela lo que quiera", sulen decir—, todo lo cual motiva, como es natural, el fracaso de cualquier proyecto de este tipo. Y mientras estas comunidades se debaten entre **lo de antes** y **lo de ahora,** muchas familias han cerrado y otras siguen cerrando sus casas, otras "se mueren" lentamente y sólo algunas parecen tener ciertas perspectivas de futuro, más por el voluntarismo de sus componentes que por la solidez y el alcance de sus reformas.

---

tural, debe desdoblarse en dos aspectos, según sostiene A. Cardín (cfr. A. CARDÍN, **Tientos etnológicos,** op. cit., págs. 234-236), la "**cultura inercial o núcleo**" y la "**cultura positiva o periférica**", si se trata de sociedades complejas o históricas, y la sociedad rural asturiana es una de éstas. Esta es una distinción que se aproxima a la de estructura/acontecimiento, despojando así de ese modo al concepto de cultura de cualquier sentido sustancialista. La "**cultura inercial o núcleo**" se refiere a las estructuras o representaciones mentales, muy resistentes al cambio por su probada eficacia por encima de los cambios modales, mientras que la "**cultura positiva o periferia**" hace referencia a las innovaciones formales o modales. Desde esta perspectiva antropológica de la cultura se puede dar cuenta de las pervivencias y resistencias frente a los proyectos de innovación de carácter positivo, lo que sucede con mucha frecuencia es que, mientras que sobre la "**cultura positiva**" se hace historia, sobre la "**cultura inercial**" no, y sin embargo ahí está actuando.

(60) Cfr. M. HARRIS, **Antropología cultural,** Al. Edit., Madrid, 1990, págs. 590 y ss.